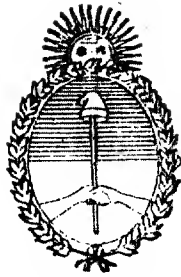


BOLETIN OFICIAL



1
LEGISLACION
Y AVISOS OFICIALES

de la República Argentina

Buenos Aires, miércoles 6 de julio de 1983

NUMERO

25.208

AÑO XCI

PRESIDENCIA DE LA NACION

SECRETARIA DE INFORMACION PUBLICA

DIRECCION NACIONAL DEL REGISTRO OFICIAL

Domicilio Legal:
Suipacha 767
1008 Capital Federal
Registro Nacional
de la Propiedad Intelectual
Nº 180.246

Dr. EDUARDO A. MASCHWITZ
Director Nacional

Números telefónicos
de la repartición

DIRECTOR
T.E. 392-3982

DEPTO. EDITORIAL
T.E. 392-4009

PUBLICACIONES
T.E. 392-4485

INFORMES
Y BIBLIOTECA
T.E. 392-3775/3788

DEPTO. APOYO
ADMINISTRATIVO
T.E. 392-4221

AVISOS
T.E. 392-4457

MESA DE ENTRADAS
T.E. 392-4056

SUSCRIPCIONES
T.E. 392-3949

COSTOS
Y FACTURACION
T.E. 392-4475

DEPTO. GRAFICO
T.E. 982-5423/1741

COORDINACION
DE TALLERES
T.E. 982-1830

COTIZACIONES
Y PRESUPUESTOS
T.E. 982-0675

CONTROL DE
PRODUCCION
T.E. 982-6697

PERSONAL
T.E. 982-4760

DEPOSITOS
Y ALMACENES
T.E. 982-3632

\$a. 0,70

SUMARIO

Pág.

ACTIVIDADES NAVIERAS

RESOLUCION Nº 441/83

Autorízase a los actuales pres-
tarios del Servicio Público de
Remolque de Maniobra a conti-
nuar en la prestación del mis-
mo.

Requisitos 4

AGRICULTURA

RESOLUCION Nº 297/83

Reglamentase las normas de
tipificación, empaque y fiscali-
zación de las hortalizas frescas
con destino a los mercados de
interés nacional 4

UNIVERSIDADES NACIONALES

DECRETO Nº 1.655/83

Apruébase el Estatuto de la
Universidad Nacional de Cata-
marca 1

Sumario Numérico

DECRETOS:

1.655/83 Universidades
Nacionales

RESOLUCIONES:

297/83 Agricultura
441/83 Actividades Navieras

Pág.

CONCURSOS

Anteriores 16

REMATES OFICIALES

Nuevos 16

Anteriores 16

AVISOS OFICIALES

Nuevos 16

Anteriores 19

LICITACIONES

Nuevas 19

Anteriores 20



DECRETOS

UNIVERSIDADES NACIONALES

Apruébase el Estatuto de la Uni-
versidad Nacional de Catamar-
ca.

DECRETO

Nº 1.655

Bs. As., 1º/7/83

VISTO el Estatuto de la Universidad Na-
cional de Catamarca dictado por el
señor Ministro de Educación en uso
de las atribuciones de la Asamblea
Universitaria que le confiere el ar-
tículo 77, inciso a) de la Ley Nº
22.207, y
CONSIDERANDO:
Que las normas que integran el Es-
taduto de la Universidad Nacional de
Catamarca se ajustan a las pre-
visiones de la Ley Nº 22.207.
Que la medida que se adopta está
prevista en el artículo 6º, inciso a)
de la mencionada Ley.
Por ello,

El PRESIDENTE

DE LA NACION ARGENTINA

DECRETA:

Artículo 1º — Apruébase el Estatuto
de la Universidad Nacional de Catamar-
ca, cuyo ejemplar rubricado en todas
sus fojas forma parte, como anexo, del
presente decreto.

Art. 2º — Comuníquese, publíquese, dé-
se a la Dirección Nacional del Registro
Oficial y archívese.

BIGNONE

Cayetano Llicciardo

Jorge Welbe

ESTADUTO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA

TITULO I

De los Principios Fundamentales

Artículo 1º — La Universidad Nacional
de Catamarca se rige por las normas de
la Ley Nº 22.207, el presente Estatuto y
las reglamentaciones que en consecuen-
cia se dicten.

Artículo 2º — La Universidad Nacional
de Catamarca es una persona jurídica
de carácter público que goza de auto-
nomía académica y autonomía adminis-
trativa, económica y financiera. Su do-
micilio legal se establece en la ciudad
de San Fernando del Valle de Catamar-
ca, Provincia de Catamarca.

Fines de la Universidad

Artículo 3º — La Universidad tiene los
siguientes fines generales:

a) La formación plena del hombre a
través de la universalidad del sa-
ber, el desarrollo armonioso de su
personalidad y la transmisión de
valores, conocimientos y métodos de
investigación.

b) La búsqueda desinteresada de la
verdad y el acrecentamiento del sa-
ber, en un marco de libertad aca-
démica.

c) La preservación, difusión y transmi-
sión de la cultura y en especial del
patrimonio de valores espirituales
y de los principios democráticos y
republicanos que animan a la Na-
ción.

d) La formación y capacitación del
universitario, armonizando su voca-
ción personal con las exigencias del
bien común.

e) Servir prioritariamente al desarrollo
de la región en la que la Universi-
dad está situada.

Funciones

Artículo 4º — Para cumplir con sus
fines la Universidad Nacional de Cata-
marca deberá:

- Desarrollar las cualidades que ha-
biliten con patriotismo, dignidad
moral e idoneidad para la vida pú-
blica y privada, procurando la edu-
cación general de nivel superior y
estimulando la creación personal y
el espíritu crítico.
- Realizar investigación pura y apli-
cada y estimular la creación artis-
tica.
- Formar profesionales, investiga-
dores y técnicos adecuados a las ne-
cesidades de la Nación.
- Proveer a la formación y perfec-
cionamiento de sus propios docen-
tes e investigadores, acentuando la
vinculación de la docencia y la in-
vestigación.
- Organizar la orientación, especiali-
zación, perfeccionamiento y actuali-
zación de sus graduados e investi-
gadores.
- Contribuir a la difusión y a la pre-
servación de la cultura en el país.
- Estudiar los problemas de la comu-
nidad a que pertenece y proponer
soluciones, como asimismo atender
a los requerimientos que sobre el
particular le formulan los organis-
mos correspondientes del gobierno
nacional, provincial o comunal.

Atribuciones

Artículo 5º — La Universidad Nacional
de Catamarca tendrá las siguientes atri-
buciones:

- Dictar y reformar su Estatuto, con
la aprobación del Poder Ejecutivo
Nacional.
- Designar y remover a su personal.
- Formular y desarrollar planes de in-
vestigación, enseñanza y extensión
universitaria.
- Otorgar grados académicos y títulos
habilitantes.
- Revalidar con igual alcance títulos
universitarios extranjeros.
- Administrar y disponer de su patri-
monio y recursos.
- Mantener relaciones de carácter
científico y docente con institucio-
nes similares del país y del extran-
jero, y participar en reuniones y
asociaciones internacionales de igual
carácter.
- Realizar todos los demás actos con-
ducentes al cumplimiento de sus fi-
nes.

Prohibiciones

Artículo 6º — Queda prohibida en el
ámbito de la Universidad toda actitud o
actividad que signifique propaganda,
adocctrinamiento, proselitismo o agitación
de carácter político-partidario o gremial,
como asimismo la difusión o adhesión a
concepciones políticas totalitarias o sub-
versivas.

Los cargos a que se refieren los ar-
tículos 45, 49, 52, 55 de la Ley Nº 22.207
y los de Secretarios de la Universidad y
de Facultad son de desempeño incompati-
ble con el ejercicio de cargos directivos
político-partidarios o gremiales.

Quiénes ocupen los cargos universita-
rios antes indicados deberán abstenerse
de formular declaraciones públicas vin-
culadas a actividades político-partidarias
o gremiales.

TITULO II

CAPITULO I

Organización Académica

Artículo 7º — La Universidad Nacional
de Catamarca adopta como base de su
organización académica la estructura por
Facultades.

Artículo 8º — Las Facultades son uni-
dades mayores del sistema académico y
tienen como misión la organización y ad-
ministración de las carreras que corres-
pondan a la esfera de su competencia.

Artículo 9º — Como nexo entre las
Facultades funcionarán las áreas, unida-
des académicas que nucleen profesores,
investigadores y estudiantes en discipli-
nas afines para realizar en ellas funcio-
nes de docencia, investigación, transfe-



19830706

rencia y servicio, cuyo funcionamiento será reglamentado por el Consejo Superior.

Artículo 10. — Las Facultades organizarán su funcionamiento académico a través de Departamentos, Institutos y Centros de Investigación, con las modalidades propias de cada una de ellas y en la forma que apruebe el Consejo Superior, a propuesta de los respectivos Consejos Académicos.

Artículo 11. — Integran la organización de la Universidad las siguientes Facultades:

- 1) Facultad de Ciencias Agrarias.
- 2) Facultad de Ciencias Económicas y de Administración.
- 3) Facultad de Ciencias Exactas y Naturales.
- 4) Facultad de Humanidades.
- 5) Facultad de Ciencias de la Salud.
- 6) Facultad de Tecnología y Ciencias Aplicadas.

Las demás Facultades que se pudieran crear de acuerdo con las disposiciones de la Ley N° 22.207.

Artículo 12. — La Universidad, a través de sus Facultades, podrá organizar carreras de nivel terciario no universitario, y mantendrá los establecimientos de nivel secundario y primario que le fueron transferidos por la Ley de creación, como centros de experimentación en esos niveles de enseñanza para sus carreras de formación docente.

El Consejo Superior reglamentará su organización y funcionamiento, y el procedimiento para la designación de sus autoridades y profesores.

CAPITULO II

Comunidad Universitaria — Profesores

Artículo 13. — Los profesores pueden ser ordinarios o extraordinarios. Profesores ordinarios son aquellos designados de conformidad con lo dispuesto en el artículo 23 de la Ley N° 22.207. Tendrán las siguientes categorías:

- a) Profesores titulares.
- b) Profesores asociados.
- c) Profesores adjuntos.

Son profesores extraordinarios los que revistan en las siguientes categorías:

- a) Profesores eméritos.
- b) Profesores consultos.
- c) Profesores honorarios.
- d) Profesores visitantes.

Profesor titular
Artículo 14. — Profesor titular es la máxima jerarquía del profesor ordinario que habilita para la dirección de una cátedra y para realizar, dentro de la especialidad, las actividades académicas e investigaciones que se programen.

Profesor asociado
Artículo 15. — El profesor asociado colabora con el titular en la dirección de la enseñanza, coordinando con éste el desarrollo de los programas y las actividades docentes y de investigación. Puede en su caso reemplazar al profesor titular.

Profesor adjunto
Artículo 16. — El profesor adjunto colabora con el titular y el asociado, bajo cuya dependencia académica se desempeña, pudiendo sustituirlos en caso de vacancia o licencia.

Profesor emérito
Artículo 17. — El profesor emérito es aquel profesor titular ordinario que, habiendo alcanzado la edad de sesenta y cinco (65) años, y poseyendo condiciones sobresalientes para la docencia o la investigación, es designado en tal carácter en reconocimiento a sus méritos excepcionales. Podrá desempeñar funciones académicas permanentes hasta los setenta y cinco (75) años de edad.

Profesor consulto
Artículo 18. — El profesor consulto es aquel profesor titular, asociado o adjunto ordinario que, habiendo alcanzado la edad de sesenta y cinco (65) años y poseyendo condiciones destacadas para la docencia o la investigación, es designado en tal carácter. Podrá desempeñar funciones académicas permanentes hasta los setenta y cinco (75) años de edad.

Profesor honorario
Artículo 19. — El profesor honorario es la personalidad relevante del país o del extranjero a quien la Universidad otorga especialmente esta distinción.

Profesor visitante
Artículo 20. — El profesor visitante es el de otras universidades del país o del extranjero a quien se invita a desarrollar actividades académicas de carácter temporario.

Docentes Auxiliares
Artículo 21. — Los docentes auxiliares colaborarán con los profesores bajo cuya dependencia docente se encuentren, y podrán ser designados en las siguientes categorías:

- a) Jefe de trabajos prácticos
- b) Ayudante de primera
- c) Ayudante de segunda

Condiciones para ejercer la Docencia
Artículo 22. — Para ser docente universitario se requieren las siguientes condiciones:

- a) Título universitario otorgado por universidad argentina o extranjera, excepto en el caso de antecedentes suficientes en la especialidad y objetivamente evaluables.
- b) Integridad moral.
- c) Identificación con los valores de la Nación y con los principios funda-

mentales consagrados en la Constitución Nacional que hacen al sistema republicano.

De los Auxiliares Alumnos

Artículo 23. — Para desempeñar tareas auxiliares de docencia o investigación se admitirán alumnos de los últimos años de la carrera, cuando fuere necesario o conveniente para el mejor dictado de las asignaturas y el cumplimiento de planes de investigación o de formación docente.

Artículo 24. — La designación de auxiliares alumnos será por el término de un año y previo concurso que reglamentará el Consejo Superior. La designación podrá ser prorrogada por un año más a propuesta del profesor o investigador a cargo de la cátedra o del proyecto de investigación en el cual el alumno colabora.

Artículo 25. — Los docentes tendrán los siguientes deberes:

- a) Mantener una conducta acorde con las exigencias del artículo 19 de la Ley N° 22.207.
- b) Observar la Ley, el Estatuto, las disposiciones internas y los planes de estudio o investigación de la Universidad.
- c) Prestar a la docencia y la investigación la dedicación correspondiente al cargo.
- d) Cuidar el decoro de su función, la seriedad de los estudios y la objetividad científica de la enseñanza y de la investigación.
- e) No difundir ni adherir a concepciones políticas totalitarias o subversivas.

Libertad Académica

Artículo 26. — Los docentes gozarán de plena libertad para enseñar e investigar según sus propios criterios científicos y pedagógicos adecuándose a los lineamientos curriculares de la carrera, en un marco de armonía con las modalidades operativas de la Universidad y dentro de los límites establecidos en la Ley N° 22.207.

Designación de Docentes

Artículo 27. — Los profesores ordinarios serán designados mediante concurso público de títulos, antecedentes y oposición. Para obtener cargos por concurso los aspirantes deberán satisfacer las condiciones establecidas en el artículo 22.

No podrán ser propuestos para ejercer cargos docentes:

- a) Las personas que se encuentren comprendidas en los incisos b), d) y e) del artículo 27 de la Ley N° 22.207, previa comprobación fehaciente.
- b) Quiénes se hallen comprendidos en alguno de los impedimentos para el ingreso a la Administración Pública previstos por el artículo 22 de la Ley N° 22.140.

El Consejo Superior dictará la reglamentación correspondiente, que ha de asegurar:

- I) La idoneidad e imparcialidad de los jurados, que deberán integrarse con profesores de la especialidad con jerarquía no inferior a la del cargo concursado.
- II) Las garantías procesales de los aspirantes.
- III) La idoneidad docente y científica, la integridad moral, la rectitud universitaria, y la observancia de las leyes fundamentales de la Nación, como exigencias para el desempeño de la cátedra universitaria.

Artículo 28. — La segunda designación se hará del mismo modo o por confirmación de las dos terceras partes de los votos del Consejo Superior, como mínimo, a propuesta del correspondiente Consejo Académico.

Artículo 29. — La designación de profesor ordinario se hará por un periodo de siete (7) años. La segunda designación otorgará estabilidad definitiva.

Artículo 30. — Los docentes auxiliares serán designados cumpliendo con lo estipulado por el artículo 22 del Régimen Jurídico Básico de la Función Pública, mediante concurso público de títulos, antecedentes y oposición conforme a la reglamentación que dicte el Consejo Superior, según las bases fijadas por el Régimen General de Concursos para profesores ordinarios previsto en el artículo 27.

Artículo 31. — Los docentes auxiliares serán designados por un periodo de dos (2) años, pudiendo renovarse esta designación por una sola vez, o concursarse nuevamente, según aconseje el profesor a cargo de la cátedra.

Artículo 32. — El Consejo Superior resolverá acerca del dictamen del jurado por el voto de las dos terceras partes del total de sus miembros, como mínimo, pudiendo rechazarlo totalmente por defectos de forma, arbitrariedad manifiesta o insatisfactoria fundamentación del mismo.

Impugnaciones y Recursos
Artículo 33. — Las impugnaciones y recursos que se articulen por los concursantes sólo podrán versar sobre aspectos vinculados a la legitimidad del procedimiento o del acto. El hecho de introducir argumentaciones sólo referidas al mérito del dictamen impedirá dar trámite a la impugnación o recurso.

Los recursos judiciales que puedan interponerse contra la decisión definitiva que rechazare la impugnación o recurso

administrativo serán concedidos al sólo efecto devolutivo.

Cesación de Profesores y Docentes Auxiliares

Artículo 34. — Los profesores ordinarios e interinos y los docentes auxiliares cesarán en sus cargos el 1° de abril siguiente a la fecha que cumplan sesenta y cinco (65) años de edad.

Régimen de Remoción

Artículo 35. — Los profesores ordinarios y extraordinarios sólo podrán ser removidos previo juicio académico ante un Tribunal integrado por profesores de categoría no inferior a la del catedrático, y los profesores interinos y los docentes auxiliares, previo sumario administrativo.

Son causas de remoción:

- a) Incumplimiento grave o reiterado de los deberes establecidos en la Ley N° 22.207, el presente Estatuto y los reglamentos que en consecuencia se dicten.
- b) Caudena penal por acto doloso.
- c) Dishonestidad intelectual.
- d) Incapacidad física que impida el ejercicio de la docencia o inhabilidad mental declarada por autoridad competente.
- e) Inconducha notoria en el desempeño de la profesión.
- f) Pérdida de cualquiera de las condiciones establecidas en el artículo 19 de la Ley N° 22.207.

Juicio Académico

Artículo 36. — La remoción de los profesores ordinarios y extraordinarios sólo podrá ser decidida por el Consejo Superior, previa sustanciación de juicio académico y por las causas que se determinan en el artículo 35.

Artículo 37. — El juicio académico se sustanciará ante un Tribunal integrado por tres profesores de categoría no inferior a la del cuestionado, designados por sorteo por el Consejo Superior de una lista de quince profesores de la Universidad que reúnan los requisitos exigidos para ser Decano. Dicha lista será confeccionada por el Consejo Superior sobre la base de una nómina de tres profesores que propondrá cada Consejo Académico, debiendo mantenerla actualizada. No podrán ser propuestos para integrar el Tribunal Académico los profesores que ejerzan funciones en organismos de gobierno de la Universidad.

Artículo 38. — Los actos que puedan dar lugar a un juicio académico serán dados a conocer al Decano mediante denuncia formulada por escrito debidamente firmada, con constancia de los datos personales y domicilio del denunciante, debiendo hacerse una relación circunstanciada de los hechos imputados y de las pruebas que puedan producirse para acreditar su existencia y la responsabilidad del docente implicado. También podrán iniciarse de oficio las actuaciones respectivas cuando llegare a conocimiento de las autoridades superiores de la Universidad la presunta comisión de una falta imputable a un docente, que pudiera dar lugar a la formación del tribunal académico.

Artículo 39. — Del hecho denunciado, o de las actuaciones que en su caso se hubieren promovido de oficio, se correrá vista al imputado por el término de diez días hábiles a fin de que efectúe su defensa, ejercitando el derecho de defensa, debiendo además cumplir con las formalidades establecidas en el artículo anterior.

Artículo 40. — Vencido el plazo para el descargo, el Decano elevará las actuaciones al Consejo Académico, el que resolverá:

- a) La ampliación de la investigación preliminar.
- b) El rechazo de la acusación.
- c) La iniciación del juicio académico.

Artículo 41. — Las resoluciones que dicte el Consejo Académico rechazando la acusación o disponiendo la iniciación del juicio académico serán apelables ante el Consejo Superior por el imputado o la autoridad superior que hubiere dispuesto la iniciación de las actuaciones.

Artículo 42. — El recurso debe ser interpuesto por escrito fundamentado dentro de los cinco días hábiles de notificada la decisión del Consejo Académico; vencido dicho plazo sin haberse deducido el recurso, se procederá de inmediato a la integración del Tribunal.

Artículo 43. — Cuando el Consejo Superior desestime el recurso deducido contra la decisión del Consejo Académico de promover el juicio, se procederá a la integración del Tribunal. Podrá asimismo, según la naturaleza y gravedad del hecho, disponer la suspensión preventiva del imputado por el término máximo de seis meses, prorrogable por un plazo igual cuando sea necesario. Cuando el Consejo Superior desestime el recurso deducido contra la decisión del Consejo Académico de rechazar la acusación, se dispondrá el archivo de las actuaciones previa notificación de las partes.

Artículo 44. — El Consejo Superior reglamentará el procedimiento al que deberá ajustarse la sustanciación del juicio académico en todo cuanto no esté

previsto en este Estatuto, siendo de aplicación supletoria las disposiciones de la Ley N° 21.374 y del Código de Procedimientos en Materia Penal de la Nación.

Artículo 45. — Sin perjuicio de las pruebas que las partes produzcan, el Tribunal Académico tiene amplias facultades para investigar y comprobar los hechos adoptando las medidas necesarias de oficio para acreditarlos. Conculda la prueba, el Tribunal Académico dará vista a las partes por el término de quince días hábiles para alegar sobre su mérito.

Artículo 46. — Los miembros del Tribunal Académico podrán ser recusados y deberán excusarse por los siguientes motivos:

- a) Parentesco con el imputado hasta el cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad, o parentesco por adopción.
- b) Ser acreedor o deudor del imputado.
- c) Tener amistad íntima o enemistad manifiesta con el imputado.
- d) Haber emitido oficialmente opinión sobre el caso.
- e) Tener interés personal en el resultado del juicio.
- f) Integrar la misma cátedra que el imputado.

La recusación o excusación deberá plantearse por escrito en la primera intervención luego de conocida la designación, debiendo en caso de recusación ofrecerse la prueba respectiva. La incidencia será resuelta por el Consejo Superior dentro de los cinco días hábiles de planteada.

Artículo 47. — Todas las decisiones que durante la sustanciación del procedimiento dicte el Tribunal Académico serán irrecurribles, quedando a salvo el pedido de revocatoria que deberá interponerse y fundarse ante el mismo Tribunal dentro de los tres días hábiles de notificada la providencia que lo originare.

Artículo 48. — Sustanciada la causa el Tribunal Académico la elevará con sus conclusiones al Consejo Superior para que se resuelva en definitiva.

Artículo 49. — El Consejo Superior sólo podrá resolver la remoción o absolución del imputado. Si los hechos acreditados no justificaren la remoción del mismo, pero sí la aplicación de una sanción de entidad menor, pasará los antecedentes al Rector o al Decano correspondiente a efectos de que tome la decisión que correspondiera.

Artículo 50. — El sumario administrativo que prevé el artículo 27 de la Ley N° 22.207 será reglamentado por el Consejo Superior, respetando el derecho de defensa del imputado.

Designaciones Interinas

Artículo 51. — Mientras un cargo no sea provisto por concurso, podrá cubrirse interinamente, por un periodo no mayor de tres (3) años, durante el cual el docente que lo ocupe gozará de estabilidad, pudiendo ser removido por las causas del artículo 35 y en la forma dispuesta en el artículo 50 de este Estatuto.

Contratación de docentes

Artículo 52. — El Consejo Académico, cuando las necesidades de la enseñanza o los trabajos de investigación así lo exijan, y sobre la base de una propuesta fundada por el Decano, puede contratar profesores y docentes auxiliares. Las condiciones contractuales serán establecidas por la correspondiente reglamentación.

Régimen de dedicación

Artículo 53. — Los docentes podrán tener las siguientes dedicaciones:

- a) Exclusiva, con una exigencia de dedicación total a la labor académica.
- b) Plena, con una exigencia de cuarenta y cinco (45) horas semanales de labor académica.
- c) De tiempo completo, con una exigencia de treinta y cinco (35) horas semanales de labor académica.
- d) De tiempo parcial, con una exigencia de veinticinco (25) horas semanales de labor académica.
- e) Simple, con una exigencia mínima de doce (12) horas semanales de labor académica.

Artículo 54. — El Consejo Superior reglamentará el régimen de dedicación y el de incompatibilidades del personal docente en el ámbito de la Universidad.

Carrera Docente

Artículo 55. — Se instituirá la carrera docente con el objeto de formar a los egresados con vocación para la enseñanza universitaria y estimular el acceso a la tarea docente en la Universidad.

Artículo 56. — La carrera docente implica la capacitación mediante:

- a) La participación en cursos y seminarios sobre temas específicos vinculados a la disciplina que se trata.
- b) La participación en cursos o seminarios de metodología de la enseñanza y de la investigación.
- c) La participación en cursos o seminarios especiales de conocimiento y cultura general.
- d) El ejercicio de la docencia frente a alumnos mediante clases enco-

mendadas por el profesor responsable, según la reglamentación que se dicte.

e) La realización de trabajos de investigación.

Artículo 57. — El Consejo Superior reglamentará la carrera docente teniendo en cuenta las características y modalidades de cada Facultad.

Artículo 58. — La carrera docente será antecedente relevante, pero no excluyente para la designación de profesores y docentes auxiliares, pudiendo, con los debidos recaudos, designarse a universitarios que no la hayan cumplido.

Régimen de Enseñanza

Artículo 59. — La enseñanza será teórico-práctica y procurará la participación activa de profesores y alumnos en el proceso educativo. Para ello, la Universidad adoptará las medidas que aseguren, dentro de sus posibilidades, una adecuada proporción entre el número de docentes y alumnos, y una dotación de docentes auxiliares acorde con las necesidades de cada cátedra.

Se propenderá asimismo a la aplicación de modalidades didácticas que garanticen la actividad y funcionalidad de las clases. La Universidad atenderá permanentemente a la actualización y máxima eficiencia de sus métodos pedagógicos y de evaluación del rendimiento educativo, y a su constante superación, investigando y aplicando otros sistemas aconsejables a tal fin.

Artículo 60. — La Universidad procurará en su régimen de enseñanza:

- Realizar trabajos de seminarios en las carreras que resulte apropiado.
- Incluir en los planes de estudio materias optativas como un medio para darles mayor flexibilidad, y un número determinado de asignaturas fundamentales complementarias (humanísticas o científicas) adecuadas a cada carrera.
- Realizar cursos de perfeccionamiento, especialización y actualización en todos los niveles.
- Coordinar las tareas docentes con las actividades comunitarias, artísticas, deportivas, culturales y recreativas de los alumnos como complemento indispensable de su formación.

Investigación

Artículo 61. — La Universidad promoverá y realizará investigaciones científicas puras y aplicadas, y estimulará la creación artística, con el objeto de:

- Estimular la vocación de profesores, graduados y alumnos hacia la investigación y la creación artística, permitiendo a estos últimos una temprana participación en las mismas.
- Fomentar la investigación en función de las necesidades regionales y nacionales.
- Formar investigadores de nivel superior.

Artículo 62. — Para el cumplimiento de los objetivos mencionados en el artículo anterior, la Universidad podrá:

- Establecer la realización simultánea de tareas de docencia e investigación.
- Realizar tareas de investigación con la colaboración de organismos o entidades públicas o privadas.
- Contratar investigadores de acreditada capacidad y jerarquía científica.

Artículo 63. — El Consejo Superior reglamentará el régimen de investigación.

Alumnos universitarios

Artículo 64. — Son estudiantes regulares universitarios los que, habiendo cumplido los requisitos de admisión y permanencia en la Universidad, efectúen en ella estudios conducentes a la obtención de un grado académico, o de un título profesional o técnico.

Constituyen requisitos de admisión indispensables:

- Tener aprobados los estudios que correspondan al ciclo de enseñanza media.
- Poseer buenas condiciones morales y de conducta.
- Reunir las exigencias de aptitud psico-física indispensables para la carrera a seguir.
- Satisfacer las pruebas de admisión que la Universidad establezca de acuerdo con las normas generales que determine el Ministerio de Educación.
- Someterse a las normas contenidas en este Estatuto y a las reglamentaciones y disposiciones vigentes.

Artículo 65. — Para conservar la condición de alumno regular será necesario:

- Reinscribirse anualmente en las fechas que establezca la autoridad competente.
- Aprobar como mínimo una asignatura de la carrera por año académico y no menos de cinco materias cada tres años lectivos consecutivos.

Si un alumno regular perdiera su condición de tal por no haber cumplido con estas exigencias, se someterá a las pruebas de rendimiento académico para proseguir los estudios interrumpidos.

Cuando el alumno presente una justificación debidamente fundada, el Rector podrá eximirlo de las mencionadas pruebas. El Consejo Superior dictará la re-

glamentación que establezca los procedimientos a seguir.

Artículo 66. — La Universidad establecerá un régimen disciplinario aplicable a todos sus alumnos. Las sanciones serán: a) Llamado de atención; b) apercibimiento; c) suspensión de hasta cinco (5) años; d) expulsión. Las sanciones de suspensión y expulsión requerirán la previa sustanciación de sumario; para el apercibimiento bastará el acto que detalle circunstanciadamente las causas.

Equivalencias nacionales

Artículo 67. — Las materias aprobadas en las universidades argentinas — sean nacionales, provinciales o privadas autorizadas — gozarán de idéntica validez en la Universidad, con las siguientes limitaciones:

- Podrán exigirse exámenes complementarios sobre temas no comprendidos en los programas de la universidad de origen, de acuerdo con la reglamentación que establezca el Consejo Superior.
- El Consejo Superior reglamentará el mínimo de materias o cursos que deberán necesariamente aprobarse en la Universidad, así como los conocimientos que deberán poseer los estudiantes, para tener derecho al título o grado correspondiente.

Participación estudiantil

Artículo 68. — La Secretaría de Asuntos Estudiantiles asistirá al Rector en la tramitación, estudio, resolución y ejecución de los asuntos relativos al bienestar de los estudiantes, con el objeto de:

- Promover la participación e integración estudiantil prevista en el artículo 36 de la Ley Nº 22.207.
- Canalizar las inquietudes, peticiones y sugerencias de los alumnos.
- Informar con respecto a los asuntos estudiantiles.
- Dirigir y participar en los servicios de orientación vocacional, asesoramiento pedagógico, asistencia médica, integración cultural, educación física y deportiva, recreación y demás servicios de bienestar y asistencia estudiantil.

Igualdad de oportunidades

Artículo 69. — Los fondos recaudados en concepto de aranceles se destinarán a las finalidades previstas en la reglamentación general vigente en la materia. Los porcentajes destinados a las finalidades allí determinadas serán establecidos por el Consejo Superior a propuesta de los Consejos Académicos, tomando en cuenta la recaudación correspondiente a cada unidad académica.

Artículo 70. — El Consejo Superior establecerá las tasas que deberán abonar los alumnos por la prestación de servicios administrativos.

Artículo 71. — Los fondos recaudados por la aplicación de los artículos anteriores serán destinados, preferentemente, a sostener el sistema de ayuda económica para los alumnos de esta Universidad, con ajuste a las normas emanadas del Poder Ejecutivo Nacional en la materia, cuando correspondiere.

Artículo 72. — El sistema de apoyo financiero que se implante asegurará en la medida de sus recursos la igualdad de oportunidades, de manera tal que la falta o insuficiencia de recursos económicos no sea obstáculo para la realización de estudios universitarios para quienes tengan capacidad probada para ello.

Cursos para graduados

Artículo 73. — El Consejo Superior reglamentará la forma en que la Universidad impartirá, de manera orgánica y sistemática, enseñanza para graduados, y fijará los aranceles correspondientes.

TÍTULO III

Régimen de gobierno

Organos de gobierno

Artículo 74. — El gobierno de la Universidad estará a cargo de:

- La Asamblea Universitaria.
- El Rector.
- El Consejo Superior.
- Los Decanos.
- Los Consejos Académicos.

CAPÍTULO I

Asamblea Universitaria Integración

Artículo 75. — Integran la Asamblea Universitaria el Rector, el Vicerrector, los Decanos, los Vicedecanos y representantes de los profesores. A este último efecto, cada Consejo Académico elegirá de entre sus miembros un profesor para que integre la Asamblea en representación de la respectiva Facultad.

Atribuciones

Artículo 76. — La Asamblea Universitaria tendrá las siguientes atribuciones:

- Dictar y reformar el Estatuto de la Universidad, y elevarlo al Poder Ejecutivo Nacional para su aprobación definitiva.
- Proponer al Poder Ejecutivo Nacional la creación, división, fusión o supresión de Facultades.
- Solicitar al Poder Ejecutivo Nacional, en sesión especial convocada al efecto y por mayoría de dos tercios de votos, la suspensión o separación de su cargo del Rector por las causas establecidas en el artículo 27 de la Ley Nº 22.207 o por mal desempeño en el ejercicio de sus funciones.

d) Solicitar al Ministerio de Educación, en sesión especial convocada al efecto y por mayoría de dos tercios de votos, la suspensión o separación de sus cargos del Vicerrector o los Decanos, por las causales establecidas en el artículo 27 de la Ley número 22.207 o por mal desempeño en el ejercicio de sus funciones.

e) Conocer en el caso de intervención a Facultades sobre el recurso de apelación que hubieran interpuesto las autoridades intervinientes, las que tendrán voz, pero no voto en la correspondiente sesión especial.

f) Dictar su reglamento interno.

Convocatoria

Artículo 77. — La Asamblea Universitaria podrá ser convocada por el Rector:

- Por propia iniciativa.
- Por decisión del Consejo Superior.
- A requerimiento de una parte de los miembros componentes de la Asamblea, de acuerdo con lo que establece el artículo 78.

Artículo 78. — La mitad de los miembros integrantes de la Asamblea Universitaria podrá solicitar al Rector la convocatoria de aquella al sólo efecto de lo previsto en el artículo 43, inciso c) de la Ley Nº 22.207; para otros asuntos concernientes a sus atribuciones bastará el voto del treinta por ciento de asambleístas. En ambos casos, el Rector deberá convocarla dentro de los treinta (30) días de presentada la solicitud.

Artículo 79. — La Asamblea Universitaria será presidida por el Rector, excepto en el caso del inciso c), del artículo 43, de la Ley Nº 22.207; en ausencia o impedimento del Rector, por el Vicerrector y en ausencia o impedimento de ambos, por el miembro que la misma designe. Todos los miembros tienen voz y voto en las deliberaciones, y quien presida la Asamblea tendrá doble voto en caso de empate.

Artículo 80. — La Asamblea funcionará con la presencia de la mitad más uno del total de sus miembros. Si en la primera y segunda citación no pudiera obtenerse ese quórum, en la tercera podrá constituirse con la tercera parte del total de sus miembros. Entre las citaciones debe mediar un intervalo no menor de tres días ni mayor de diez. Sesionará con arreglo a su propio reglamento. La inasistencia injustificada a la Asamblea se considerará siempre falta grave.

Artículo 81. — La Asamblea Universitaria decidirá por la simple mayoría de los miembros presentes, salvo las excepciones expresamente establecidas en la Ley Nº 22.207 y en este Estatuto. En el caso previsto en los incisos c) y d), del artículo 43, de la Ley Nº 22.207, será necesaria una mayoría de dos tercios de votos del total de sus miembros, en sesión especial convocada al efecto.

Artículo 82. — La Asamblea Universitaria no podrá considerar sino los asuntos para los que fuere citada, y será nula toda disposición que se adoptare en contravención a esta norma.

CAPÍTULO II

Del Rector

Condiciones

Artículo 83. — Para ser designado Rector se requiere ciudadanía argentina, haber cumplido treinta (30) años de edad y ser o haber sido profesor en una Universidad argentina.

Designación

Artículo 84. — El Rector será designado por el Poder Ejecutivo Nacional a propuesta del Ministerio de Educación. Durará tres años en sus funciones.

Artículo 85. — El cargo de Rector será docente con dedicación exclusiva.

Atribuciones

Artículo 86. — Son atribuciones del Rector:

- Representar a la Universidad y ejercer la jurisdicción superior universitaria.
- Dirigir la gestión administrativa, económica y financiera de la Universidad y supervisar la de las Unidades Académicas.
- Dirigir las actividades académicas de la Universidad.
- Proponer al Ministerio de Educación la designación del Vicerrector y de los Decanos.
- Convocar a la Asamblea Universitaria y al Consejo Superior, presidir sus deliberaciones y ejecutar sus resoluciones.
- Designar y remover al personal cuyo nombramiento no correspondiera a otros órganos de acuerdo con este Estatuto.
- Firmar los diplomas correspondientes a los títulos, grados y distinciones académicas.
- Ejercer la jurisdicción disciplinaria.
- Adoptar las medidas necesarias en caso de urgencia o gravedad, dando cuenta, cuando corresponda, al Consejo Superior.
- Organizar las Secretarías y designar y remover a sus titulares, cuyos cargos serán docentes.

Vicerrector

Artículo 87. — El Vicerrector deberá reunir las condiciones establecidas en el artículo 45, de la Ley Nº 22.207. Será designado por el Ministerio de Educación a propuesta del Rector. Reemplazará al Rector en caso de ausencia, licencia, renuncia, muerte o destitución. Durará en sus funciones mientras permanezca en el

cargo el Rector que lo propuso, y en caso de renuncia, muerte o destitución de este último, continuará a cargo del Rectorado hasta que el Poder Ejecutivo Nacional designe al nuevo Rector. Al asumir estas funciones, cesará el cargo quien estuviera ejerciendo en ese momento las funciones de Vicerrector a cargo del Rectorado.

CAPÍTULO III

Consejo Superior

Integración

Artículo 88. — Integran el Consejo Superior el Rector, el Vicerrector, los Decanos y representantes de los profesores. A este último efecto los Consejos Académicos de las Facultades que integran la Universidad elegirán de entre sus miembros un consejero superior titular y un suplente. Los suplentes integrarán el Consejo Superior sólo en reemplazo de los respectivos titulares.

Atribuciones

Artículo 89. — Corresponde al Consejo Superior:

- Reglar la organización y funcionamiento de la Universidad.
- Proponer al Poder Ejecutivo Nacional, a iniciativa del respectivo Consejo Académico, la creación o supresión de carreras y doctorados.
- Orientar la gestión académica, homologar los planes de estudio y establecer normas generales de evaluación.
- Proponer al Ministerio de Educación la fijación y el alcance de los títulos y grados, y en su caso, las incumbencias profesionales de los títulos correspondientes a las carreras.
- Designar, a propuesta del Consejo Académico respectivo, a los miembros del Tribunal Académico y a los Jurados para los concursos.
- Aprobar, a propuesta del Rector, el presupuesto de la Universidad, sus ajustes y modificaciones en los casos que corresponda, para su posterior elevación al Poder Ejecutivo Nacional.
- Disponer, por el voto de los dos tercios (2/3) de sus integrantes, la intervención de Facultades, por el plazo de un año, que podrá ser prorrogado por una sola vez y por idéntico período.
- Resolver las propuestas de nombramiento y remoción de profesores ordinarios y extraordinarios y decidir respecto de sus renuncias.
- Aceptar herencias, legados y donaciones.
- Disponer y reglamentar la aplicación del Fondo Universitario, así como autorizar en legal forma la adquisición y enajenación de bienes y la constitución de gravámenes sobre los mismos, requiriéndose para estas operaciones los dos tercios de votos del total de los miembros que integran el Cuerpo, como mínimo.
- Dictar su reglamento interno.

Artículo 90. — El quórum del Consejo Superior se forma con más de la mitad de la totalidad de sus miembros, y sus decisiones serán tomadas por simple mayoría, con las excepciones previstas en la Ley Nº 22.207, en el presente Estatuto y en las reglamentaciones que en consecuencia se dicten.

CAPÍTULO IV

De los Decanos

Condiciones

Artículo 91. — Para ser designado Decano se requiere ciudadanía argentina, haber cumplido treinta (30) años de edad y ser o haber sido profesor de una Universidad argentina.

Designación

Artículo 92. — Los Decanos serán designados por el Ministerio de Educación a propuesta del Rector. Durarán tres años en sus funciones. El cargo será docente, de dedicación exclusiva.

Atribuciones

Artículo 93. — El Decano tendrá las siguientes atribuciones:

- Representar a la Facultad.
- Convocar al Consejo Académico, presidir sus deliberaciones y ejecutar sus resoluciones.
- Proponer al Rector la designación del Vicedecano.
- Dirigir la gestión administrativa, económica y financiera de la Facultad con arreglo a este Estatuto y a las pautas que en consecuencia dicte el Consejo Superior.
- Dirigir, coordinar y supervisar la actividad académica.
- Organizar las Secretarías y designar y remover a sus titulares, cuyos cargos serán docentes.
- Nombrar y remover a los funcionarios y empleados de la Facultad, y suspenderlos preventivamente en su caso.
- Adoptar las medidas necesarias en caso de urgencia o gravedad, dando cuenta cuando corresponda al Consejo Académico.
- Ejercer la jurisdicción disciplinaria.
- Firmar, juntamente con el Rector, los diplomas correspondientes a los títulos y grados que expida la Universidad.
- Expedir las certificaciones de cursos y seminarios.

Vicedecanos

Artículo 94. — El Vicedecano deberá reunir las condiciones previstas en el artículo 82, de la Ley N° 22.207. Será designado por el Rector a propuesta del Decano de la respectiva Facultad. Colaborará en forma inmediata con el Decano, y lo reemplazará en caso de ausencia, licencia, renuncia, muerte o destitución. Percibirá remuneración cuando su cargo sea incluido en la distribución de cargos correspondiente al presupuesto de la Universidad; caso contrario, solamente cuando sustituya al Decano por ausencia o licencia. Permanecerá en sus funciones mientras dure el mandato del Decano que lo propuso. En caso de renuncia, muerte o destitución de este último, continuará a cargo de la Facultad hasta que el Ministerio de Educación designe al nuevo Decano. Al asumir las funciones de este último, cesará como Vicedecano.

CAPITULO V

Del Consejo Académico Integración

Artículo 95. — Integran el Consejo Académico de cada Facultad:

- El Decano.
- El Vicedecano.
- Los Consejeros. Estos serán los profesores ordinarios de la Facultad que desempeñen el cargo de Director de Departamento o, si no hubiere en ellas Departamentos, que sean elegidos para tales funciones de entre los profesores ordinarios que tengan a su cargo la dirección de docencia e investigación en áreas académicas, en el número que fije el Consejo Superior a propuesta de la Facultad respectiva, con un mínimo de tres Consejeros. El Director de Departamento será elegido cada dos años de entre los profesores ordinarios por el voto obligatorio y secreto de todos los profesores ordinarios que integran el Departamento. En caso de que no existieran Departamentos, los profesores ordinarios que integran el Consejo serán elegidos cada dos años por el voto obligatorio y secreto de todos los profesores ordinarios de la Facultad.

El Consejo Superior reglamentará el procedimiento electoral, asegurando a los profesores titulares y asociados doble voto en la elección.

Atribuciones

Artículo 96. — El Consejo Académico tendrá las siguientes atribuciones:

- Orientar la gestión académica.
 - Proponer al Consejo Superior los planes de estudio, la creación y supresión de carreras y doctorados y el alcance de los títulos.
 - Aprobar los programas de estudio.
 - Proponer al Consejo Superior el nombramiento y la remoción de profesores ordinarios y extraordinarios y decidir sobre la promoción de juicios académicos.
 - Designar y remover a los profesores interinos, contratados y a docentes auxiliares.
 - Proponer al Consejo Superior la designación de los miembros del Tribunal Académico y Jurados para los concursos docentes.
 - Dictar su reglamento interno.
- Artículo 97. — La Asamblea Universitaria, el Consejo Superior y los Consejos Académicos sesionarán en forma privada, y las actas tendrán carácter público.

TITULO IV

Doctorado

Artículo 98. — El Consejo Superior reglamentará las condiciones para obtener el grado de Doctor, siendo requisitos mínimos:

- Poseer título universitario.
- Aprobar cursos especiales que incluyan estudios de formación general y filosófica.
- Aprobar un curso especial de análisis de la problemática nacional desde el enfoque de la especialidad de que se trate.
- Presentar y defender una tesis que deberá ser aprobada por el Tribunal respectivo.

TITULO V

Régimen Económico-Financiero y Administrativo

CAPITULO I

Del Régimen Económico Financiero Patrimonio

Artículo 99. — Constituye el patrimonio de afectación de la Universidad Nacional de Catamarca los siguientes bienes:

- Aquellos cuyo dominio le pertenezca a la fecha de sanción de la Ley 22.207.
- Los que siendo propiedad de la Nación, se encontraban en posesión efectiva de la Universidad o estaban afectados a su uso al entrar en vigencia la Ley N° 22.207.
- Los bienes que por cualquier título adquiriera en el futuro.

Recursos

Artículo 100. — La Universidad Nacional de Catamarca tendrá los siguientes recursos:

- La contribución anual del Tesoro Nacional.
- Los provenientes de su Fondo Universitario.

Ordenamiento presupuestario

Artículo 101. — El presupuesto podrá ser reajustado y ordenado por el Consejo Superior de la Universidad a nivel de partida principal, sin alterar los montos de los respectivos programas. No podrán incrementarse las partidas para financiar gastos de personal, ni disminuirse el monto total de las destinadas a obras públicas, sin autorización del Poder Ejecutivo Nacional.

El Consejo Superior de la Universidad podrá reajustar la planta de cargos docentes siempre que no altere el monto total del crédito de la respectiva partida y no se disminuya el número establecido de docentes con dedicación exclusiva, ni tampoco el de aquellos con dedicación plena. No podrá, en cambio, modificar la planta asignada de personal comprendido en el Régimen Jurídico Básico de la Función Pública.

Fondo Universitario

Artículo 102. — El Fondo Universitario de la Universidad Nacional de Catamarca se formará con los siguientes recursos:

- Las economías que realicen cada año de la contribución del Tesoro Nacional.
- Contribuciones y subsidios.
- Herencias, legados y donaciones.
- Las rentas, frutos e intereses de su patrimonio.
- Los beneficios que obtenga por sus publicaciones, concesiones, explotación de patentes de invención y demás derechos de propiedad intelectual que puedan corresponderle por trabajos realizados en su seno.
- Los derechos y tasas que perciba por los servicios que presta.
- Los aranceles universitarios.
- El producto de la venta de bienes muebles e inmuebles, materiales o elementos en desuso o rezago.
- Cualquier otro recurso o beneficio que pueda corresponderle por cualquier título.

Recursos

Artículo 103. — En los casos de recursos provenientes, por cualquier título, de otras personas e instituciones, la Universidad tomará los recaudados para no comprometer, por el hecho de recibirlos, el cumplimiento de las finalidades que le son propias.

Tratándose de subsidios o contribuciones provenientes de entidades extranjeras, se requerirá previamente la aprobación del Ministerio de Educación.

Inversiones transitorias

Artículo 104. — Cuando la Universidad recibiera contribuciones, subsidios, herencias, legados o donaciones para un destino determinado, podrá invertir los fondos recibidos en títulos del Estado Nacional, durante el periodo que medie entre su percepción o realización y su utilización.

Destino y distribución del Fondo Universitario

Artículo 105. — El Fondo Universitario será destinado a cubrir las necesidades de la Universidad, pero no podrá ser aplicado a sufragar gastos de personal. El Consejo Superior incorporará y reajustará el presupuesto mediante la distribución del Fondo Universitario, pero no se podrán asumir compromisos que generen erogaciones permanentes o incrementos automáticos. Su utilización no podrá exceder el monto de los recursos que efectivamente se produzcan.

Comunicación

Artículo 106. — Cuando el Consejo Superior decida el reajuste u ordenamiento de las partidas presupuestarias de acuerdo con lo previsto en el artículo 101, o la distribución y ampliación del Fondo Universitario de acuerdo con lo establecido en el artículo 105, deberá comunicarlo a los Ministerios de Educación y de Economía y al Tribunal de Cuentas de la Nación dentro de los quince (15) días del dictado de la medida.

El Consejo Superior de la Universidad, una vez confeccionada la Cuenta General del Ejercicio, podrá incorporar a su presupuesto hasta el setenta y cinco por ciento (75 %) de las economías de ejecución que pasaron a integrar el Fondo Universitario y el veinticinco por ciento (25 %) restante podrá ser incorporado al ser aprobada dicha cuenta por la Contaduría General de la Nación.

CAPITULO II

De la estructura y organización administrativa

Artículo 107. — La gestión administrativa será centralizada, con las excepciones que se establezcan por razones de mejor adecuación y mayor eficacia.

Artículo 108. — El Consejo Superior dictará el régimen que reglamentará la gestión administrativa.

Artículo 109. — El personal de la Universidad podrá revistar en las siguientes categorías:

- Docente, que se rige por las disposiciones de este Estatuto y las que en consecuencia se dicten.
- No Docente: administrativo, profesional, técnico, mantenimiento y producción, servicios generales y profesional asistencial, que se rige por las disposiciones del Régimen

Jurídico Básico de la Función Pública.

Artículo 110. — La Universidad procurará facilitar los medios que contribuyan al bienestar y la seguridad de su personal. Este desempeñará sus funciones con eficacia y máximo rendimiento.

TITULO VI

Disposiciones complementarias y transitorias

Artículo 111. — Hasta tanto se disponga por el Poder Ejecutivo Nacional la constitución de la Asamblea y de los Consejos Superior y Académicos, conforme lo establece el artículo 78 de la Ley N° 22.207, el Rector ejercerá las atribuciones del Consejo Superior y los Decanos las de los Consejos Académicos.

Artículo 112. — El Rector aprobará el plan de concursos y la integración de los jurados, a efectos de la designación de los profesores ordinarios conforme lo establece la última parte del inciso d) del artículo 77 de la Ley N° 22.207. También procederá a comunicar al Ministerio de Educación cuando se haya cumplido lo previsto en el artículo 78 de la Ley número 22.207, a los efectos que establece ese precepto legal.



RESOLUCIONES

SECRETARIA DE INTERESES MARITIMOS

ACTIVIDADES NAVIERAS

Autorízase a los actuales prestatarios del Servicio Público de Remolque de Maniobra a continuar en la prestación del mismo.

Requisitos.

RESOLUCION N° 441

Bs. As., 30/6/83

VISTO el expediente S.T.M. N° 21.335/83, la Ley N° 21.892, las Resoluciones ex-SEIM números 939/78, 661/79, 868/80 y 1133/80 y las privatizaciones efectuadas por la Empresa Flota Fluvial del Estado Argentino por Licitaciones Públicas 3P-81 y 4P-81, y

CONSIDERANDO:

Que las resoluciones de adjudicación Números 13 y 14 de 1981 dictadas por el privatizador de la Empresa Flota Fluvial del Estado Argentino como resultado de las licitaciones Públicas 3P-81 y 4P-81 para la privatización de su plantel de remolcadores de maniobra, establecen condiciones para los adquirentes, diferentes a las que determinan las Resoluciones ex-SEIM N° 939/78 y su modificatoria ex-SEIM N° 661/79. Que en ese caso dichos adquirentes quedan en condiciones ventajosas con respecto a los demás prestatarios del Servicio Público de Remolque de Maniobra implantado por la Ley N° 21.892 y normado por las Resoluciones que se mencionan en el considerando que antecede, respecto a la duración del permiso de prestación del servicio.

Que con motivo de la Privatización de la Flota Fluvial del Estado Argentino, quedaron desactualizadas las Resoluciones ex-SEIM Números 863/80 y 1133/80.

Que es necesario establecer un principio de igualdad entre los prestatarios, modificando la situación creada, en la medida que conspira contra la efectividad del Servicio, por lo que parece como justo y razonable otorgar los permisos por el término de diez (10) años, contados desde el 4 de noviembre de 1981, fecha en la cual fueron adjudicadas las unidades integrantes del plantel de remolcadores de maniobras, privatizadas por

la Empresa Flota Fluvial del Estado Argentino.

Que resulta conveniente fijar una normativa que asegure, para el Servicio Público de Remolque de Maniobra, el cumplimiento de los objetivos de obligatoriedad, continuidad, regularidad y eficiencia que determinaron la sanción de la Ley N° 21.892.

Que en tal sentido la determinación del cupo de remolcadores que prestarán servicio en cada puerto, como la posibilidad del ingreso de nuevos prestatarios, garantizando a los existentes la razonable rentabilidad que informa el artículo 5° de la Ley N° 21.892, coadyuvan al logro de los objetivos citados.

Que las facultades reglamentarias que fundamentan el presente acto surgen del artículo 5° de la Ley N° 21.892 y del Decreto N° 1.514 del 14 de diciembre de 1982.

Por ello,

El Secretario

de Intereses Marítimos Resuelve:

Artículo 1° — Autorizar a los actuales prestatarios del Servicio Público de Remolque de Maniobra, a continuar en la prestación del mismo por el término de diez (10) años contados a partir del 4 de noviembre de 1981.

Art. 2° — Dichos prestatarios deberán presentar ante la Dirección Nacional de Actividades Navieras de la Secretaría de Intereses Marítimos, dentro de los treinta (30) días de la fecha de vigencia de la presente Resolución, la siguiente documentación:

- Solicitud de Registro como Empresa de Remolque portuario;
- Certificado de inscripción en el Registro de Armadores de la Prefectura Naval Argentina;
- Si se tratase de personas físicas, nombre y apellido completo, dirección comercial y documentos de identidad;
- Si se tratase de personas jurídicas, domicilios legal y comercial, y estatutos sociales;
- Nombre y matrícula de los remolcadores propios y/o arrendados que operen bajo su control y timos en base a los cuales explotan los mismos.

Art. 3° — La Autoridad de Aplicación determinará el cupo de remolcadores suficientes para prestar el Servicio Público de Remolque de Maniobra de acuerdo a las reales necesidades de cada puerto.

Art. 4° — La incorporación de nuevos prestatarios al Servicio Público de Remolque de Maniobra, cuando las circunstancias de cada puerto lo aconsejen, se hará, asegurando a los prestatarios existentes, la razonable rentabilidad que garantiza el artículo 5° de la Ley número 21.892.

Art. 5° — La permanencia de los prestatarios en el servicio estará condicionada a que las unidades afectadas al mismo reúnan la aptitud necesaria para desempeñarlo en condiciones de seguridad y eficiencia, caso contrario se intimará el reemplazo de las unidades que no cumplan tales requisitos, pudiendo llegarse a la cancelación del permiso.

Art. 6° — La Capitanía General de Puertos ejercerá la coordinación y el control del Servicio Público de Remolque de Maniobra y cada Capitanía de Puerto sustentará los sumarios por infracciones a lo dispuesto en la Ley N° 21.892, en su respectiva jurisdicción, elevando a la Autoridad de Aplicación, las conclusiones de los mismos para su resolución.

Art. 7° — Deróganse las Resoluciones ex-SEIM Números 939/78, 661/79, 863/80 y 1133/80.

Art. 8° — Comuníquese, publíquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

García

SECRETARIA DE AGRICULTURA Y GANADERIA

AGRICULTURA

Reglamentanse las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional.

RESOLUCION N° 297

Bs. As., 17/6/83

VISTO el expediente N° 265/83, atento a lo informado por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, y

CONSIDERANDO:

Que es necesario reglamentar la comercialización de las hortalizas frescas que se destinen a los mercados de interés nacional.

Que a tales efectos deben dictarse las normas de tipificación, empaque y fiscalización de la comercialización interna de dichos productos que permitan ordenar adecuadamente la operatividad de dichos mercados mayoristas.

Que tal medida, redundará en favor del sector productor y del público consumidor.

Que en virtud de la facultad conferida por el artículo 5°, del Decreto número 3.872, del 14 de setiembre de 1971, reglamentario de la Ley 19.227, sobre Mercados de Interés Nacional, cabe proceder en consecuencia.

Por ello,

El Secretario

de Agricultura y Ganadería Resuelve:

Artículo 1° — Reglamentanse las normas de tipificación, empaque y fiscalización de las hortalizas frescas con destino a los mercados de interés nacional, en

El texto anexo compuesto de once (11) capítulos, que forma parte integrante de la presente resolución.

Art. 2° — Esta resolución entrará en vigencia a partir de la fecha de su publicación en el Boletín Oficial.

Art. 3° — Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Santirso

REGLAMENTACION DE HORTALIZAS FRESCAS CON DESTINO A LOS MERCADOS DE INTERES NACIONAL

	Indice	Página
Capítulo I.	Generalidades	1
Capítulo II.	Especies Reglamentadas	1
2.1.	Aceituna	1
2.2.	Ajo	3
2.3.	Aletrich	8
2.4.	Apio	10
2.5.	Arveja	13
2.6.	Batata	15
2.7.	Berenjena	17
2.8.	Berro de agua	19
2.9.	Brócoli italiano	20
2.10.	Brócoli de cabeza o francés	21
2.11.	Cebolla de bulbo	24
2.12.	Cebolla de verdeo	25
2.13.	Coliflor	27
2.14.	Chaulioga	30
2.15.	Chiclo	31
2.16.	Escarola	34
2.17.	Espárrago	36
2.18.	Espinaca	39
2.19.	Hinojo	40
2.20.	Lechuga	42
2.21.	Nabo	45
2.22.	Rábano	46
2.23.	Rabanito	48
2.24.	Papa	49
2.25.	Pepino	51
2.26.	Perejil	53
2.27.	Plumierito	54
2.28.	Puerro	57
2.29.	Radicha	59
2.30.	Radicheta	61
2.31.	Salsifí blanco	62
2.32.	Salsifí negro	64
2.33.	Remolacha	65
2.34.	Repollo	67
2.35.	Repollo de Bruselas	69
2.36.	Tomate	70
2.37.	Zanahoria	73
2.38.	Zapallito de tronco	76
2.39.	Zapallo	78
Capítulo III.	De los envases	80
3.1.	Disposiciones generales	80
Capítulo IV.	Del empaque	83
Capítulo V.	De la identificación de la mercadería	84
Capítulo VI.	De las inspecciones	86
Capítulo VII.	De los rechazos	87
Capítulo VIII.	Del Tribunal Técnico de Apelaciones	88
Capítulo IX.	De las infracciones	88
Capítulo X.	Del transporte	89
Capítulo XI.	Aclaración de términos	89

CAPITULO I

GENERALIDADES.

- 1.1. Toda partida (1) de hortalizas frescas (117) de producción nacional que se destine a los mercados de interés nacional, deberá ser de un mismo cultivar (2) y responder, además, a las condiciones mínimas (118); tamaño o calibre (116); tipos comerciales (126); grados de selección (115); presentación y envasado; que se establecen para cada una de las especies.
- 1.2. Las hortalizas frescas (117) que se importen, además de cumplir con la Ley Nº 4.084 y sus decretos reglamentarios, deberán responder como mínimo al Grado de Selección Nº 2 reglamentado para los mercados de interés nacional.
- 1.3. La Secretaría de Agricultura y Ganadería fijará, cuando razones de producción y abastecimiento lo hagan necesario, los distintos límites de los grados de Selección.
- 1.4. Las hortalizas frescas podrán ser sometidas a tratamientos que mejoren su aspecto o conservación, debiendo declararse tal circunstancia ante la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).
El uso del producto o productos empleados en dichos tratamientos, como así las tolerancias que se permitan para los mismos, deberán ser expresamente autorizados por el Ministerio de Salud Pública y Medio Ambiente.
- 1.5. No podrá efectuarse la cosecha de ninguna especie hortícola, antes de transcurrido el período de acción residual del producto terapéutico utilizado, el cual figura en el rótulo del mismo.

CAPITULO II

ESPECIES REGLAMENTADAS.

2.1. ACELGA (Beta vulgaris L. Var. cicla L.).

2.1.1. Condiciones mínimas (118).

- 2.1.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); no excesivamente húmeda (6); uniforme (112).
- 2.1.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); hojas dañadas (12); tallos florales (14); olor y sabor extraños (15).
- 2.1.1.3. Las hojas (104) presentarán el corte: fresco (4); nelo (16); no deshilachado (17).
- 2.1.1.4. En el caso de las plantas enteras, las raíces deberán estar cortadas a no más de dos centímetros (2) del cuello y el corte deberá cumplir las mismas condiciones que 2.1.1.3.

2.1.2. Grados de Selección.

- 2.1.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificará la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en 2.1.1.
Tolerancias: Se aceptará hasta un cinco por ciento (5%) de defectos, dentro de los cuales no se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.
- 2.1.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificará la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en 2.1.1.
Tolerancias: Ligeras decoloraciones; pequeñas roturas del limbo (97) siempre que no se pierda más de una cuarta parte (1/4) de su superficie; corte con un principio de partido en el peciolo, siempre que el mismo no sea superior a los dos centímetros (2). Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.
- 2.1.2.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificará a la acelga de un mismo cultivar y que cumpla con las condiciones establecidas en el punto 2.1.1.
Tolerancias: Ligeras decoloraciones; roturas del limbo, siempre que no se pierda más de una tercera parte (1/3) de su superficie; partido del peciolo, hasta cuatro centímetros (4) y un principio de deshilachado; manojos constituidos por hojas y/o plantas completas.
Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

2.1.3. Presentación.

- 2.1.3.1. En manojos (124).
GRADO Nº 1: No se admiten plantas enteras.
GRADO Nº 2: Un mismo manojito (124) no debe contener, hojas cortadas y plantas enteras; no admitiéndose el acondicionamiento de ambas en un mismo envase.
GRADO Nº 3: Los manojos pueden contener mezcladas, hojas sueltas y plantas enteras.
- 2.1.3.2. Los manojos (124) chicos deberán pesar quinientos gramos (500) y los grandes un kilogramo (1) como mínimo. No se admitirá la mezcla de ambos en un mismo envase.

2.2. AJO (Allium sativum L.).

- 2.2.1. Condiciones mínimas (118).
2.2.1.1. Será: Sano (3); limpio (5); maduro (18); entero (19); bien formado (20); firme (22); turgente (23).
2.2.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); lesiones (10); brotado (25); olor y sabor extraños (15).
- 2.2.2. Tipos Comerciales.
2.2.2.1. Blanco (119).
2.2.2.2. Colorado (120).
- 2.2.3. Grados de Madurez.
2.2.3.1. Ajo Inmaduro o fresco: Se considera a la especie que ha alcanzado su madurez comercial, pero no su madurez fisiológica.
2.2.3.2. Ajo semiseco: Se designa al ajo que presenta las catáfilas y túnicas coráceas, en estado de marchitez, pero no completamente secas.
2.2.3.3. Ajo seco: Cuando el bulbo ha llegado a su estado de madurez fisiológica y ha sido oreado, presentándose las hojas propiamente dichas y las catáfilas envueltas membranosas manifiestamente secas y adheridas al bulbo; llamado también ajo maduro.
- 2.2.4. Clasificación.
2.2.4.1. Por calibre (116). De acuerdo con el grado de variación del diámetro transversal de los bulbos, se los designará tal como se indica a continuación:

Calibre	Diámetro transversal
3	de 26 mm a 35 mm
4	de 36 mm a 45 mm
5	de 46 mm a 55 mm
6	de 56 mm a 65 mm
7	de 66 mm a 75 mm
8	de 76 mm a 85 mm
9	de 86 mm a 95 mm

- 2.2.4.2. Por tamaño. De acuerdo con el valor del diámetro transversal de los bulbos, se los designará según se indica a continuación:
Grandes: Cuando los bulbos tienen un calibre mayor o igual que siete (7), para el ajo blanco y cuando es mayor o igual que seis (6) para el ajo colorado.
Medianos: Cuando los bulbos tienen un calibre de cinco a seis (5 a 6) para el blanco y de cuatro a cinco (4 a 5) para el colorado.
Chicos: Cuando los bulbos tienen un calibre menor o igual que cuatro (4) para el blanco y menor o igual que tres (3) para el colorado.

2.2.5. Grados de Selección.

- 2.2.5.1. GRADO Nº 1: Los ajos incluidos en este grado de selección deberán responder a una misma clasificación; grado de madurez; tipo comercial y cumplir con las condiciones mínimas estipuladas en 2.2.1.
Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser con manchas de humedad. La clasificación será exclusivamente por calibre.
- 2.2.5.2. GRADO Nº 2: Los ajos incluidos en este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas del punto 2.2.1.; responder al mismo tipo comercial; grado de madurez y clasificación.
Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbre y uno por ciento (1%) con manchas de humedad. La clasificación podrá ser por calibre o por tamaño.
- 2.2.5.3. GRADO Nº 3: Los ajos que comprenden este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas estipuladas en 2.2.1.; responder al mismo tipo comercial; grado de madurez y clasificación.
Tolerancias: Engrosamientos o deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del tipo; bulbos con los dientes separados en la parte superior, siempre que no se desprendan; pequeñas laceraciones en las catáfilas externas; pérdida incipiente de la turgencia y brotes menores de dos milímetros (2). Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbres; el dos por ciento (2%) con manchas de humedad y el uno por ciento (1%) de brotados. La clasificación podrá ser por calibre o por tamaño.
- 2.2.5.4. GRADO Nº 4: Se clasificarán en este grado de selección, los ajos que se destinan para uso industrial, siempre que correspondan a un mismo tipo comercial, grado de madurez y reúnan las siguientes condiciones mínimas:
Serán: Sano; maduro; limpio; seco.
Deberán estar libres de: Insectos; podredumbres; dientes brotados; cortados o lesionados.
Tolerancias: Se admitirán bulbos incompletos (127) y/o dientes sueltos, en un mismo envase; decoloraciones; manchas fisiológicas y pérdida incipiente de turgencia, siempre que no afecten la conservación del diente. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de ajos con podredumbres y cinco por ciento (5%) con manchas de humedad. No se admiten bulbos completos.

2.2.6. Presentación.

- 2.2.6.1. En manojos (124): Para los ajos frescos y semisecos; deberán atarse a un tercio de la planta y por encima del bulbo, con rafia, hilo o cualquier otro material que no transmita olor y sabor extraños a la especie y con las hojas emparejadas en la parte superior.
Los manojos estarán constituidos por: doce (12) y veinticinco (25) bulbos.
- 2.2.6.2. En ristras: Para los ajos semisecos y secos, las hojas deben ser trenzadas en forma tal que los bulbos se presenten en un solo frente; las últimas hojas pueden ser aladas con hilo, rafia o cualquier otro material. En los ajos semisecos las ristras podrán ser simples de veinticinco (25) bulbos, o dobles con un total de cincuenta (50) bulbos. En los ajos secos las ristras podrán ser simples, de cincuenta (50) bulbos o dobles con un total de cien (100) bulbos. En el ajo enristrado correspondiente al GRADO Nº 1, las raíces deben ser cortadas a la altura del tallo.
- 2.2.6.3. Bulbos sueltos o a granel: Cuando se comercialicen ajos en estas condiciones el bulbo deberá presentarse con las hojas cortadas a cinco centímetros (5) del cuello para los ajos semisecos y a tres centímetros (3) del mismo para los ajos secos.
En todos los grados de selección, las raíces deberán cortarse a ras del tallo.

2.3. ALCAUCIL (*Cynara scolymus* L.).

2.3.1. Condiciones mínimas (118).

- 2.3.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26); cerrado (27).
 2.3.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); lignificaciones (28).
 2.3.1.3. El tallo: deberá estar cortado a no más de cinco centímetros (5) de la base de la última bráctea (29), conservando las hojas que correspondan al largo del corte; el corte será neto (16), fresco (4) y no deshilachado (17) no debe presentar áreas leñosas.

2.3.2. Tipos Comerciales.

- 2.3.2.1. Blanco: los que tienen una coloración verde amarillenta y/o grisácea blanqueza.
 2.3.2.2. Verde: los que tienen las brácteas de color verde claro.
 2.3.2.3. Violeta: cuando las brácteas son negruzcas o de color violeta a rojo profundo violáceo.

2.3.3. Clasificación por tamaño:

- 2.3.3.1. Grandes: cuando el diámetro transversal (30) es superior a los diez centímetros (10 cm).
 2.3.3.2. Medianos: cuando el diámetro transversal está comprendido entre los seis y diez centímetros (6 y 10).
 2.3.3.3. Chicos: cuando el diámetro transversal es inferior a seis centímetros (6 cm).

2.3.4. Grados de Selección:

- 2.3.4.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado de selección se clasificarán los alcáuciles de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.
 Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá existir una diferencia en diámetro del diez por ciento (10%).
 2.3.4.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado de selección se clasificarán los alcáuciles de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.
 Tolerancias: ligeras decoloraciones o lesiones y leve lignificación del tallo.
 Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá existir una diferencia del veinte por ciento (20%) en el diámetro transversal.
 2.3.4.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado de selección se clasificarán los alcáuciles de un mismo tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.3.1.
 Tolerancias: lesiones y decoloraciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del tipo comercial; brácteas que no estén perfectamente cerradas, siempre que no modifiquen manifestamente la forma del tipo; ligera lignificación de las brácteas y del tallo y leve deshilachado del tallo.
 Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al tamaño, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros para su clasificación en grandes, medianos y chicos.

2.4. APIO (*Apium graveolens* L. var. dulce Mill.).

2.4.1. Condiciones mínimas (118).

- 2.4.1.1. Será: sano (3); entero (19); fresco (4); limpio (5); bien formado (20).
 2.4.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); lesiones (10); olor y sabor extraños (15); decoloraciones (9); tallos florales (14).
 2.4.1.3. Las hojas (104) no deberán presentar: partes huecas (31); nervaduras lignificadas (28); deshilachadas (17); aplastadas (32); rebrotes (33); corazón negro (34).
 2.4.1.4. Las raíces deberán cortarse en forma piramidal a partir de la base de la última hoja, y el vértice no será de más de cinco centímetros (5) de alto; el corte será neto (16); fresco (4) y no deshilachado (17).

2.4.2. Tipos Comerciales.

- 2.4.2.1. Blanco: son los que tienen los peciolo (78) de color blanco, blanco-amarillento o blanco-verdoso; característica del cultivar o tipo u obtenido por blanqueo.
 2.4.2.2. Verde: los que tienen peciolo de color verde oscuro.

2.4.3. Clasificación por tamaño:

- En el tamaño se tomará en cuenta el peso de las hojas y tallos.
 2.4.3.1. Grandes: los que pesan más de ochocientos gramos (800 gr.).
 2.4.3.2. Medianos: los que pesan entre cuatrocientos y ochocientos (400 y 800 gr.).
 2.4.3.3. Chicos: los que pesan entre cien y menos de cuatrocientos (100 y — 400 gr.).

2.4.4. Grado de Selección:

- 2.4.4.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial; tamaño y que correspondan a las características mínimas que se establecen en 2.4.1. La diferencia entre la mayor y menor unidad dentro de mismo envase, no podrá superar los cien gramos (100 gr.) en los apios tamaños como grandes y medianos y cincuenta gramos (50 gr.), en los apios de tamaño chico.
 Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.
 2.4.4.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial, tamaño y que respondan a las características mínimas establecidas en 2.4.1.
 Tolerancias: ligeras decoloraciones; roturas o aplastamientos leves de las nervaduras, siempre que no se comprometa la conservación de la unidad; ligeras deformaciones. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen. La diferencia entre la unidad mayor y menor dentro de un mismo envase, no podrá superar los doscientos gramos (200) para los apios tamaños como grandes; ciento cincuenta gramos (150) para los medianos y cien gramos (100) para los pequeños.
 2.4.4.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán los apios de un mismo tipo comercial; tamaño y que respondan a las características mínimas establecidas en 2.4.1.
 Tolerancias: decoloraciones, siempre que no esté comprometida la identificación del tipo comercial; roturas y aplastamientos de las nervaduras, incluso el rajado de las hojas, siempre que las heridas estén cicatrizadas y no comprometan la conservación de la unidad; deformaciones; corte de la raíz distinto al admitido en 2.4.1.4. y desmochados, siempre que las heridas estén cicatrizadas. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres. La diferencia de peso entre la unidad mayor y menor de un mismo envase, no podrá superar los doscientos gramos (200 gr.) para los apios grandes; ciento cincuenta

gramos (150 gr.) para los medianos y cien gramos (100 gr.) para los chicos.

2.4.5. Presentación.

- 2.4.5.1. Suelos: cuando las unidades conservan su individualidad.
 2.4.5.2. En atados: seis (6) o doce (12) plantas unidas en un solo fío; dispuestas en dos (2) camadas, atando la parte media de la planta y la raíz con cualquier fibra que sirva para tal fin, pero que no transmita sabor ni olor a la mercadería. Los apios de un atado deberán ser del mismo tamaño y tipo comercial.
 2.4.5.3. Desmochados: los apios, tanto sueltos como en atados, pueden ser desmochados, es decir, eliminado por corte el exceso de follaje de la parte superior; las heridas deberán ser netas y estar cicatrizadas.

2.5. ARVEJA (*Pisum sativum* L. var. vulgare).

2.5.1. Condiciones mínimas (118).

- 2.5.1.1. Vaina (57).
 2.5.1.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (10); seca (26).
 2.5.1.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); manchas (24); deformaciones (35); olor y sabor extraños (15); decoloraciones (9).
 2.5.1.2. Grano (11).
 2.5.1.2.1. Será: sano (3); fresco (4); entero (19); maduro (18).
 2.5.1.2.2. Deberá estar libre de: insectos vivos o muertos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.5.2. Grados de Selección.

- 2.5.2.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.
 Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres.
 2.5.2.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.
 Tolerancias: ligeras decoloraciones y deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar y manchas secas que no cubran más del veinte por ciento (20%) de la superficie de la vaina. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo se permitirá en los granos el dos por ciento (2%) de insectos vivos o muertos. No se admitirán podredumbres.
 2.5.2.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán las arvejas en vaina de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.5.1.
 Tolerancias: deformaciones y decoloraciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas, siempre que no cubran más del cuarenta por ciento (40%) de la superficie de la vaina. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo se admitirán en el grano, el cinco por ciento (5%) de insectos vivos o muertos y hasta un medio por ciento (0,5%) de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.6. BATATA (*Ipomoea batatas* Lam.).

2.6.1. Condiciones mínimas (118).

- 2.6.1.1. Será: sana (3); limpia (5); firme (22); nueva (37); sin brotes (25).
 2.6.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos o muertos (7); podredumbres (8); lesiones (10); alteraciones internas (38); olor y sabor extraños (15); batatines (39); protuberancias (36).

2.6.2. Tipos Comerciales.

- 2.6.2.1. Batata blanca: llámase a la de epidermis blanco cremoso y de carne blanca o crema.
 2.6.2.2. Batata colorada: denominase a la que tiene epidermis colorada y carne amarilla o amarilla anaranjada.
 2.6.2.3. Batata amarilla: aquella que tiene la epidermis de color cobrizo y carne amarilla o anaranjada.

2.6.3. Clasificación por tamaño:

- 2.6.3.1. Grandes: batatas cuyo peso unitario es mayor de quinientos gramos (500).
 2.6.3.2. Medianas: batatas cuyo peso unitario es mayor de doscientos cincuenta gramos (250) y menor o igual a quinientos gramos (500).
 2.6.3.3. Chicas: batatas cuyo peso unitario es mayor de sesenta gramos (60) y menor o igual a doscientos cincuenta gramos (250).

2.6.4. Grados de Selección:

- 2.6.4.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en 2.6.1.
 Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) en peso, de raíces fuera de tamaño y cinco por ciento (5%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) de raíces con síntomas de podredumbres.
 2.6.4.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.6.1.
 Tolerancias: raíces que presentan deformaciones, siempre que las mismas no formen surcos o cultivaduras tan pronunciadas que no permitan el aprovechamiento de la raíz; pequeñas raíces secundarias; grietas cicatrizadas, no superiores a tres centímetros (3); cortes por roturas y lesiones mecánicas cicatrizadas, siempre que su diámetro mayor no supere los dos centímetros (2). Hasta un diez por ciento (10%) de raíces fuera de tamaño y diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales, sólo el uno por ciento (1%) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbres.
 2.6.4.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán las batatas de un mismo tamaño; tipo comercial o cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.6.1.
 Tolerancias: raíces con deformaciones manifestadas, siempre que las mismas no afecten su aprovechamiento, conservación y transporte; pequeñas raíces secundarias; brotes inipientes o síntomas de desbrotes cicatrizados; grietas; cortes por roturas y lesiones mecánicas, siempre que estén cicatrizadas. Hasta un quince por ciento (15%) fuera de calibre y un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el uno por ciento (1%) podrá ser de raíces con síntomas de podredumbres.

2.7. BERENJENA (*Solanum melongena* L. var. esculentum).

2.7.1. Condiciones mínimas (118).

- 2.7.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); seca (26); bien coloreada (40); firme (22); bien formada (20).
 2.7.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); perforaciones (41); momificaciones (42); olor y sabor extraños (15).
 2.7.1.3. El fruto deberá llevar el cáliz persistente y el corte del pedúnculo debe ser neto (16) y no deshilachado (17).

2.7.2. Clasificación por tamaño:

- 2.7.2.1. Grandes: las berenjenas cuyo peso unitario es superior a los doscientos cincuenta gramos (250 grs.).
- 2.7.2.2. Medianas: las berenjenas cuyo peso unitario está comprendido entre ciento cincuenta y doscientos cincuenta gramos (150 y 250 grs.).
- 2.7.2.3. Chicas: las berenjenas cuyo peso unitario es inferior a ciento cincuenta gramos (150 grs.).

2.7.3. Grados de Selección.

- 2.7.3.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un envase, sólo podrá haber una diferencia del diez por ciento (10 %) en el peso.

- 2.7.3.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que se cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: hasta un diez por ciento (10 %) de la superficie del fruto con decoloraciones, siempre que no modifiquen el color del cultivar y manchas cicatrizadas; ligeras modificaciones, siempre que no se manifiesten en forma de surcos pronunciados y leves deformaciones. Hasta un diez por ciento (10 %) de otros defectos, no permitiéndose podredumbres.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más grande y la más chica de un envase, sólo podrá existir una diferencia del veinte por ciento (20 %) en peso.

- 2.7.3.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán las berenjenas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.7.1.

Tolerancias: hasta un veinte por ciento (20 %) de la superficie del fruto, con decoloraciones, manchas y perforaciones de no más de tres milímetros (3 mm.) de profundidad, siempre que estén cicatrizadas y deformaciones, siempre que no comprometan la identificación del cultivar; leve falta de firmeza; leves momificaciones; brillo medianamente apagado; el corte del pedúnculo con principio de deshilachado. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, no permitiéndose podredumbres. En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrán en cuenta los límites estipulados a tal fin.

2.8. BERRO DE AGUA (*Rorippa nasturtium - aquaticum*).**2.8.1. Condiciones mínimas (118).**

- 2.8.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5).
- 2.8.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); lesiones (10); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15); tallos floríferos (14); tallos lignificados (28).
- 2.8.1.3. Los tallos deberán cortarse a veinticinco centímetros (25 cm.) del nivel superior de las hojas y el corte deberá ser neto (16); fresco (4); no deshilachado (17).

2.8.2. Grados de Selección.

- 2.8.2.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán los berros de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.8.1.

Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

- 2.8.2.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los berros de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.8.1.

Tolerancias: decoloraciones, siempre que no comprometan la presentación del manojito; hojas y peciolo rotos, en no más de un veinticinco por ciento (25 %); ligeras lignificaciones en los tallos. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrán ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.8.3. Presentación.

En manojos (124), atados con cualquier material apropiado, que no transmita olor y sabor al berro.

- 2.8.3.1. Manojito (124) chico, de medio kilogramo (1/2).

- 2.8.3.2. Manojito (124) grande, de un kilogramo (1).

2.9. BROCOLI ITALIANO (*Brassica oleracea* L. var. *italica*).**2.9.1. Condiciones mínimas (118).**

- 2.9.1.1. Las inflorescencias (43) deberán ser: enteras (19); frescas (4); sanas (3); limpias (5); bien formadas (20); de flores cerradas (44); de coloración típica (45) del cultivar.
- 2.9.1.2. Las inflorescencias no deberán presentar: flores abiertas (46); magullones (13); tallos huecos (47); áreas leñosas (103); podredumbres (8); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).
- 2.9.1.3. Las hojas que acompañan a las inflorescencias deberán ser: sanas (3); frescas (4); limpias (5); secas (26).

2.9.2. Grados de Selección.

- 2.9.2.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.9.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.

- 2.9.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.9.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar; cinco por ciento (5 %) de flores abiertas; tallos levemente lignificados y huecos. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.9.3. Presentación.

Los brócolis deberán ser cortados entre cinco centímetros (5) y diez centímetros (10) de la inserción de la inflorescencia. Los trozos de planta se atarán en manojos, utilizando hilo, rafia u otro material, que no transmita olor y sabor extraños a la especie.

- 2.9.3.1. Manojito (124) chico, hasta medio kilogramo (1/2).

- 2.9.3.2. Manojito mediano, cuando pese más de medio kilogramo (1/2) a dos kilogramos (2).

- 2.9.3.3. Manojito (124) grande, cuando pese más de dos kilogramos (2).

2.10. BROCOLI DE CABEZA O FRANCES (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis* sub. *cymosa*).**2.10.1. Condiciones mínimas (118).**

- Las inflorescencias (43) o pellas (49).
- 2.10.1.1. Deberán ser: enteras (19); compactas (50); frescas (4); sanas (3); secas (26); limpias (5); bien formadas (20); de grano bien cerrado (51); de olor típico (45) del cultivar (2).

- 2.10.1.2. No deberán presentar: lesiones (10); sobre madurez (52); brácteas foliares (29); magullones (13); tallos huecos (47); podredumbres (8); insectos vivos (7); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.10.2. Clasificación por tamaño:

- 2.10.2.1. Chicos: Cuando la inflorescencia o pella está comprendida entre cinco y diez centímetros (5 y 10) de diámetro (30).
- 2.10.2.2. Medianos: Cuando la pella o inflorescencia está comprendida entre más de diez y veinte centímetros (+ 10 y 20 cm) de diámetro (30).
- 2.10.2.3. Grandes: Cuando la pella o inflorescencia tiene más de veinte centímetros (20) de diámetro (30).

2.10.3. Grados de Selección.

- 2.10.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado serán incluidos los brócolis de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.10.1.

Tolerancias: hasta cinco (5) brácteas por pella, siempre que las mismas no sobrepasen a las flores.

Hasta un cinco por ciento (5 %) de otros defectos dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, entre la unidad más chica y la más grande, sólo podrá haber dos centímetros (2 cm) de diferencia en el diámetro (30).

- 2.10.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los brócolis de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.10.1.

Tolerancias: en la pella, hasta siete (7) brácteas que sobresalgan de las flores; pequeñas desgarraduras; ligeras deformaciones; manchas y magulladuras leves, siempre que no comprometan la conservación del producto; leve falta de compacidad. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, se admitirán los brócolis que cumplan con los diámetros indicados para los tamaños chico, mediano y grande.

2.10.4. Presentación.

- 2.10.4.1. Deshojados: Cuando se han cortado las hojas al ras de la inflorescencia o pella, la que se presenta sin cobertura alguna.

- 2.10.4.2. Con hojas: Cuando conservan las hojas periféricas, las que deben ser recortadas en la parte superior. El tallo será cortado en la inserción de la última hoja que cubra la pella.

- 2.10.4.3. En corona o coronados: Cuando los brócolis poseen las hojas periféricas cortadas a la altura de la pella permitiéndose que se vea la totalidad de la misma. El tallo deberá ser cortado al ras de la última hoja.

2.11. CEBOLLA DE BULBO (*Allium cepa* L. var. *typicum*).**2.11.1. Condiciones mínimas (118).**

- 2.11.1.1. Será: sana (3); fresca (4); seca (26); limpia (5); madura (18); bien formada (20).
- 2.11.1.2. Deberá estar libre de: podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); crecimientos secundarios (48); brotes (25).
- 2.11.1.3. Las hojas deberán estar recortadas en un largo no mayor de tres centímetros (3 cm).

2.11.2. Clasificación.

- 2.11.2.1. Por calibre (116): De acuerdo al grado de variación de los diámetros transversales (30) de las cebollas, se las designará tal como se indica seguidamente:

Calibre	Diámetro transversal.
4	de 36 mm a 45 mm
5	de 46 mm a 55 mm
6	de 56 mm a 65 mm
7	de 66 mm a 75 mm
8	de 76 mm a 85 mm
9	de 86 mm a 95 mm

- 2.11.2.2. Por tamaño: De acuerdo con la dimensión del diámetro transversal, se las designará según se indica a continuación:

Grandes: Cuando los bulbos tienen un calibre igual o mayor de ocho (8).

Medianas: Cuando los bulbos tienen un calibre comprendido entre cinco y siete (5 y 7).

Chicas: Cuando los bulbos tienen un calibre igual o menor de cuatro (4).

2.11.3. Grados de Selección.

- 2.11.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado de selección deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1.; responder al mismo cultivar y clasificación estipulada en 2.11.2.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirá podredumbre alguna.

- 2.11.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado de selección las cebollas deberán ser de un mismo cultivar; clasificación y cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones leves, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar. Hasta un diez por ciento (10 %) de otros defectos. No se admitirá podredumbre alguna.

- 2.11.3.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado de selección las cebollas deberán ser de un mismo cultivar; clasificación y cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.11.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones manifiestas; crecimientos secundarios; brotes de hasta medio centímetro (1/2 cm) de largo. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrán ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.12. CEBOLLA DE VERDEO (*Allium* sp.).**2.12.1. Condiciones mínimas (118).**

- 2.12.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); seca (26).
- 2.12.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.12.2. Clasificación por calibre:

- 2.12.2.1. Gruesas: Cuando el diámetro transversal (30) es superior a los dos centímetros (2 cm).

- 2.12.2.2. Finas: Cuando el diámetro transversal es igual o inferior a los dos centímetros (2 cm).

2.12.3. Grados de Selección.

- 2.12.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado de selección se clasificarán las cebollas de verdeo de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.12.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.

En lo que respecta a calibre, entre la unidad más fina y la más gruesa de un envase, sólo podrá haber una diferencia del veinticinco por ciento (25 %).

- 2.12.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las cebollas de verdeo de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.12.1.

Tolerancias: Decoloraciones y lesiones medianamente leves; marchitez incipiente de las hojas, siempre que estos defectos no comprometan la conservación de la partida. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera su origen. En lo que respecta al calibre, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros para su clasificación en gruesas y finas.

2.12.4. Presentación.

2.12.4.1. En manojos (124): Las unidades de un manojito deberán responder al calibre de gruesas o finas.

2.12.4.1.1. Manojos grandes: Los que pesan quinientos gramos (500 gr.) o más.

2.12.4.1.2. Manojos chicos: Los que pesan menos de quinientos gramos (—500 gr.) y más de doscientos cincuenta gramos (+250 gr.).

2.13. COLIFLOR (Brassica oleracea L. var. botrytis L. sub. cauliflora).

2.13.1. Condiciones mínimas (118).

La inflorescencia (43) o pella (49).

2.13.1.1. Será: entera (19); compacta (50); fresca (4); sana (3); seca (26); limpia (5); bien formada (20); de grano bien cerrado (51); y de coloración típica (45); del cultivar (2).

2.13.1.2. Deberá estar libre de: lesiones (10); sobremadurez (52); vellosidad (53); brácteas alargadas (29); magullones (13); tallos huecos (47); podredumbres (8); insectos vivos (7); decoloraciones (9); color y sabor extraños (15).

2.13.2. Clasificación por tamaño.

2.13.2.1. Chicas: Cuando la inflorescencia o pella está comprendida entre nueve y trece centímetros (9 y 13 cm) de diámetro (30).

2.13.2.2. Medianas: Cuando la pella o inflorescencia está comprendida entre trece y dieciocho centímetros (13 y 18 cm) de diámetro (30).

2.13.2.3. Grandes: Cuando la inflorescencia o pella tenga más de dieciocho centímetros (18 cm) de diámetro.

2.13.3. Grados de Selección.

2.13.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: Hasta cinco (5) brácteas, siempre que las mismas no sobrepasen a la pella; un ligero amarillamiento en las coliflores blancas y un poco más pronunciado en las cremas, amarillas o verdes. Hasta un cinco por ciento (5 %) de tamaños diferentes y cinco por ciento (5 %) de otros defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase entre la unidad más chica y la más grande, sólo podrá haber dos centímetros (2 cm) de diferencia en el diámetro.

2.13.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: Hasta cinco (5) brácteas por pella, que sobrepasen hasta cinco milímetros (5 mm) a la inflorescencia; vellosidad no húmeda o grasosa, en no más de un veinticinco por ciento (25 %) de la superficie de la pella; ligero cambio del color típico del cultivar; leve defecto de forma. Hasta un diez por ciento (10 %) de tamaños diferentes y diez por ciento (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, la diferencia del diámetro entre la unidad más chica y la más grande de un mismo envase, no podrá ser superior a tres centímetros (3 cm).

2.13.3.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán las coliflores de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.13.1.

Tolerancias: Hasta siete (7) brácteas por pella que sobrepasen de la inflorescencia; vellosidad húmeda o grasosa en no más de un cincuenta por ciento (50 %) de la superficie de la pella; ligeras deformaciones; pequeñas desgarraduras de la pella; coloraciones más intensas, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas y magulladuras ligeras, siempre que no comprometan la conservación del producto; ligera falta de compactidad. Hasta un diez por ciento (10 %) de unidades fuera de tamaño y el quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, se admitirán las coliflores que cumplan con los diámetros establecidos en cada caso en el punto 2.13.2.

2.13.4. Presentación.

2.13.4.1. Deshojadas: Cuando se han cortado las hojas al ras de la inflorescencia o pella, la que se presenta sin cobertura alguna.

2.13.4.2. Con hojas: Cuando conservan las hojas periféricas, las que deben ser recortadas en la parte superior, en el lugar de reunión de las mismas y al ras de la última hoja en la parte inferior de inserción con el tallo.

2.13.4.3. En corona o coronadas: Cuando las coliflores poseen las hojas periféricas cortadas a la altura de la pella, permitiendo que se vea la totalidad de la misma. El tallo debe ser cortado al ras de la última hoja.

2.14. CHAUCHA (Phaseolus vulgaris L.).

2.14.1. Condiciones mínimas (118).

2.14.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); seca (26).

2.14.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); manchas (24); deformaciones (20); decoloraciones (9); lesiones (10); hilo (64); pergamino (55); aporotado (56); olor y sabor extraños (15).

2.14.1.3. La vaina (57) podrá llevar adherido el cáliz persistente con un trozo de pedúnculo.

2.14.2. Grados de Selección.

2.14.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.

2.14.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: Deformaciones; decoloraciones y lesiones leves, siempre que no se comprometa el reconocimiento del cultivar y la conservación de la mercadería; hilo con un cincuenta por ciento (50 %) del largo de la vaina.

Hasta un diez por ciento (10 %) de otros defectos. No se admitirán podredumbres.

2.14.2.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán las chauchas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.14.1.

Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones; siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar, manchas y lesiones secas, que no abarquen más del veinticinco por

ciento (25 %) de la superficie de la vaina; el hilo no se tomará en cuenta; leve aporotamiento, siempre que no se produzca un surco pronunciado. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrán ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.15. CHOCLO (Zea mays L. var. saccharata y var. indentata).

2.15.1. Condiciones mínimas (118).

2.15.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); bien cubierto (58); bien formado (20); bien granado (59); los dientes (60) serán: tiernos (61); turgentes (23) y lechosos (62); la espiga (63) deberá presentarse entera (19); con el tallo cortado a no más de treinta milímetros (30 mm) de longitud.

2.15.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10) causadas por contusiones (13) o cualquier otra causa; olor y sabor extraños (15).

2.15.2. Clasificación por tamaño.

2.15.2.1. Grandes: Choclos cuya espiga sea igual o superior a los veinte centímetros (20 cm) de largo.

2.15.2.2. Chicos: Choclos cuya espiga sea menor de veinte centímetros (20 cm) de largo.

2.15.3. Grados de Selección.

2.15.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán los choclos de un mismo cultivar; tamaño, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán insectos vivos; podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño entre el choclo más grande y el más chico del envase, sólo podrá existir una diferencia del diez por ciento (10 %) en el largo de la espiga.

2.15.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los choclos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: en las brácteas, ligera flojedad, decoloraciones y lesiones, siempre que no se comprometa el reconocimiento de cultivar y la conservación de la mercadería.

La espiga puede estar rota en la punta. Hasta un diez por ciento (10 %) de fallas en el granado; hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales cinco por ciento (5 %) con insectos vivos.

No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño entre el choclo más grande y el más chico del envase, podrá existir una diferencia del veinte por ciento (20 %) en el largo de la espiga.

2.15.3.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán los choclos de un mismo cultivar; tamaño, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.15.1.

Tolerancias: Las brácteas flojas, pero que cubran la espiga; deformaciones; decoloraciones y lesiones siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar y la conservación de la partida; la espiga puede estar rota en la punta, pero no debe faltar más del diez por ciento (10 %) del total de la misma. Hasta un quince por ciento (15 %) de fallas en el granado y hasta un veinte por ciento (20 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbre, cualquiera sea su origen; se admitirán insectos vivos. En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrá en cuenta los límites establecidos para grandes y chicos.

2.16. ESCAROLA (Chicorium endivia L.).

2.16.1. Condiciones mínimas (118).

2.16.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); no excesivamente húmeda (6).

2.16.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.16.1.3. El corte de la raíz se hará al ras de la última hoja útil; éste será fresco (4) y neto (16).

2.16.2. Tipos Comerciales.

2.16.2.1. Lisa: las nervaduras son anchas, la lámina lisa con el borde dentado poco profundo.

2.16.2.2. Rizada: las nervaduras son angostas, la lámina crespa y los bordes profundamente recortados.

2.16.3. Clasificación por tamaño.

2.16.3.1. Grandes: plantas de más de doscientos cincuenta gramos (250 gr.).

2.16.3.2. Medianas: de cien a doscientos cincuenta gramos (100 a 250 gr.).

2.16.3.3. Chicas: menos de cien gramos (— 100 gr.).

2.16.4. Grados de Selección.

2.16.4.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán las escarolas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.16.1. Además, las plantas deberán tener color amarillo claro en más de un tercio (1/3) del centro.

Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos dentro de los cuales solamente un medio por ciento (0,5 %) podrá ser podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase, sólo podrá existir una diferencia en peso del diez por ciento (10 %).

2.16.4.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán las escarolas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.16.1.

Tolerancias: color amarillo verdoso en el centro de la planta; pequeñas decoloraciones y marchitez en las hojas externas. Hasta un diez por ciento (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %), podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase, podrá existir una diferencia en peso del veinte por ciento (20 %).

2.16.4.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán las escarolas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.16.1.

Tolerancias: color verde amarillento en la parte central; ligera marchitez de las hojas exteriores; decoloraciones de las hojas mencionadas; lesiones cicatrizadas en las mismas. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5 %), podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrá en cuenta los límites mencionados para grande, mediana y chica.

2.17. ESPARRAGOS (Asparagus officinalis L. var. altilis L.).

2.17.1. Condiciones mínimas (118).

2.17.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26).

2.17.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); lesiones (10); olor y sabor extraños (15).

2.17.1.3. No debe estar: hueco (64); hendido (65); pelado (66); con las yemas abiertas (67); lignificado (28).

2.17.1.4. El corte de la base debe ser neto (16); y no deshilachado (17).

2.17.2. Tipos Comerciales.

- 2.17.2.1.** Blanco: se denomina al espárrago que tiene la punta del turión de color blanco.
- 2.17.2.2.** Violeta: cuando la punta del turión presenta una coloración violácea, púrpura o rosada.
- 2.17.2.3.** Verde: cuando parte del turión es de color verde.
- 2.17.3. Clasificación:**
- 2.17.3.1. Por tamaño:**
- 2.17.3.1.1.** Largos: cuando el turión mide de diecisiete a veintidós centímetros (17 a 22 cm).
- 2.17.3.1.2.** Cortos: de doce a dieciséis centímetros (12 a 16 cm).
- 2.17.3.1.3.** Punta de espárragos: turiones de menos de doce centímetros (12 cm).
- 2.17.3.2. Por calibre:**
- 2.17.3.2.1.** Gruesos: diámetro (30) superior a dieciséis milímetros (+ 16 mm).
- 2.17.3.2.2.** Medianos: diámetros de doce a dieciséis milímetros (12 a 16 mm).
- 2.17.3.2.3.** Finos: de seis a once milímetros (6 a 11 mm).
- 2.17.4. Grado de Selección.**
- 2.17.4.1. GRADO Nº 1:** dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial tamaño; calibre; que estén perfectamente derechos y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1. Tolerancias: en el tipo blanco, una ligera coloración rosada en la punta y primer tercio (1/3) del turión. Hasta un dos por ciento (2%) de espárragos de distinto calibre, por grosor; cinco por ciento (5%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente un medio por ciento (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbres.
- 2.17.4.2. GRADO Nº 2:** dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; tamaño; calibre; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1. Tolerancias: turiones ligeramente encorvados; coloraciones igual que en el Grado Nº 1; cierto grado de lignificación y lesiones superficiales. Hasta un cinco por ciento (5%) de espárragos de distinto calibre; diez por ciento (10%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente un medio por ciento (0,5%) podrá ser de unidades con podredumbres.
- 2.17.4.3. GRADO Nº 3:** dentro de este grado se clasificarán los espárragos de un mismo tipo comercial; de un mismo largo, grosor y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.17.1. Tolerancias: turiones manifestamente encorvados; yemas con principios de aperturas; coloraciones no típicas, pero que no comprometan la determinación del tipo comercial; turiones ligeramente lignificados, lesiones superficiales de roya; hendiduras cicatrizadas, siempre que no comprometan la conservación y transporte de la mercadería. Hasta un cinco por ciento (5%) de espárragos de distinto calibre; quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales únicamente el medio por ciento (0,5%), podrá ser de unidades con podredumbres.
- 2.17.5. Presentación.**
- 2.17.5.1.** Sueltos: sin atar, a granel; deben acondicionarse de manera tal que no se produzcan presiones que causen roturas.
- 2.17.5.2.** En atados: los turiones de un atado serán de un mismo tipo comercial y calibre; sólidamente ligados con hilo, rafia u otro material similar, que no transmita olor y sabor extraños a la especie. El peso neto del atado podrá ser de quinientos gramos (500 gr.), un kilogramo (1 kg.) o dos kilogramos (2 kg.). Si los atados son envueltos unitariamente con papel, éste deberá ser de calidad tal, que no transmita olor y sabor extraños al espárrago, y no estar marcado con escritos, leyendas, dibujos, etc., en la parte en contacto con los turiones.
- 2.18. ESPINACA (Spinacia oleracea L.).**
- 2.18.1. Condiciones mínimas (118).**
- 2.18.1.1.** Será: sana (3); fresca (4); limpia (5).
- 2.18.1.2.** Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); limbo roto (12); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).
- 2.18.1.3.** Las hojas presentarán el corte fresco (4); neto (16) y no deshilachado (17).
- 2.18.1.4.** Las raíces de las plantas deberán estar cortadas al ras del cuello y el corte será de las mismas características que 2.18.1.3.
- 2.18.2. Tipos Comerciales.**
- 2.18.2.1.** Hoja lisa o plana: cuando el limbo de la espinaca presenta desniveles leves con respecto a sus nervaduras.
- 2.18.2.2.** Crespa: cuando el limbo presenta desniveles manifestos con sus nervaduras.
- 2.18.3. Grados de selección.**
- 2.18.3.1. GRADO Nº 1:** dentro de este grado se clasificarán las espinacas que correspondan a un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.18.1. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.
- 2.18.3.2. GRADO Nº 2:** dentro de este grado se clasificarán las que correspondan a un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.18.1. Tolerancias: ligeras decoloraciones; pequeñas roturas del limbo, siempre que no se pierda más del veinticinco por ciento (25%) del mismo; cortes con principio de deshilachado. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.
- 2.18.4. Presentación.**
- 2.18.4.1.** Manojos (124) chicos: un cuatro kilogramo (250 gr.).
- 2.18.4.2.** Manojos (124) medianos: medio kilogramo (500 gr.).
- 2.18.4.3.** Manojos (124) grandes: un kilogramo (1000 gr.).
- Los manojos de un mismo envase deberán ser del mismo peso.
- 2.19. HINOJO (Foeniculum vulgare Mill var. azoricum).**
- 2.19.1. Condiciones mínimas (118).**
- 2.19.1.1.** Será: entero (19); fresco (4); sano (3); limpio (5); recortado (68).
- 2.19.1.2.** Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); lesiones (10); olor y sabor extraños (15).
- 2.19.1.3.** La base de las hojas no deberá presentar: partes huecas (31); nervaduras lignificadas (28); deshilachadas (69); aplastadas (32).
- 2.19.1.4.** El falso bulbo, cabeza o bocha (70) deberá ser: sólido (71) y no presentar rebotes (33); tallos florales (14), ni partes huecas (31) o corazón negro (34).
- 2.19.1.5.** La raíz deberá cortarse al ras de la base de la última hoja y el corte será: neto (16); fresco (4); y no deshilachado (17).
- 2.19.2. Clasificación por tamaño:**
- 2.19.2.1.** Hinojos grandes: de más de trescientos gramos (300 gr.).
- 2.19.2.2.** Hinojos medianos: de cien a trescientos gramos (100 a 300 gr.).
- 2.19.2.3.** Hinojos chicos: de cincuenta a noventa y nueve gramos (50 a 99 gr.).
- 2.19.3. Grados de Selección.**
- 2.19.3.1. GRADO Nº 1:** dentro de este grado se clasificarán los hinojos que correspondan a un mismo cultivar; tamaño, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.19.1. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de otros defectos y cinco por ciento (5%) de unidades excedidas o carentes de peso. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, entre la unidad menor y mayor, sólo podrá haber una diferencia del diez por ciento (10%).
- 2.19.3.2. GRADO Nº 2:** dentro de este grado se clasificarán los hinojos de un mismo cultivar; calibre y cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.19.1. Tolerancias: roturas y aplastamientos leves de las nervaduras, siempre que no se comprometa la conservación de la unidad; leve falta de solidez. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a calibre se aceptará lo estipulado en el punto 2.19.2.
- 2.20. LECHUGA (Lactuca sativa L.).**
- 2.20.1. Condiciones mínimas (118).**
- 2.20.1.1.** Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); entera (19); no excesivamente húmeda (6).
- 2.20.1.2.** Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); corazón negro (34); olor y sabor extraños (15).
- 2.20.1.3.** El corte de la raíz se hará al ras de la última hoja útil y será: fresco (4) y neto (16).
- 2.20.2. Tipos Comerciales.**
- 2.20.2.1.** Lechugas del grupo latino: son lechugas que forman cabeza floja; sus hojas son largas y angostas llamadas también criolla.
- 2.20.2.2.** Lechugas arropolladas o capuchina: son las que forman cabeza compacta, grande y pesada; las hojas son de textura quebrada y apretadas, las externas son verdes y las internas blanco-amarillentas.
- 2.20.2.3.** Lechuga de hoja: no forma cabeza, presenta sólo una roseta de hojas.
- 2.20.2.4.** Lechuga mantecosa: forma cabeza floja, relativamente pequeña. Sus hojas son de textura suave, de aspecto acitoso, superpuestas y anchas.
- 2.20.3. Clasificación por tamaño:**
- 2.20.3.1.** Grandes: De más de doscientos cincuenta gramos (+ 250 gr) para las lechugas latinas, más de trescientos gramos (+ 300 gr) para las arropolladas; más de ciento cincuenta gramos (+ 150 gr) para la mantecosa y lechuga de hoja.
- 2.20.3.2.** Medianas: De ciento cincuenta a doscientos gramos (150 a 200 gr) para las lechugas latinas; de doscientos a trescientos gramos (200 a 300 gr) para las arropolladas; de cien a ciento cincuenta gramos (100 a 150 gr) para la mantecosa y lechuga de hoja.
- 2.20.3.3.** Chicas: de menos de ciento cincuenta gramos (— 150 gr) para las lechugas latinas y menos de doscientos gramos (— 200 gr) para las lechugas arropolladas; menos de ciento cincuenta gramos (— 150 gr) para la mantecosa y menos de cien gramos (— 100 gr) para la lechuga de hoja.
- 2.20.4. Grados de Selección.**
- 2.20.4.1. GRADO Nº 1:** Dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1. Además: Las lechugas arropolladas presentarán la cabeza firme (72); las del grupo latino, las hojas cerradas (73). Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos; no se admiten podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, entre la planta más chica y la más grande de un mismo envase no podrá existir una diferencia mayor de un diez por ciento (10%).
- 2.20.4.2. GRADO Nº 2:** Dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño, tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1. Tolerancias: Pequeñas deformaciones; leves decoloraciones; suave marchitez de las hojas inferiores; en las lechugas arropolladas una menor firmeza de la cabeza, pero sin que haya perdido su forma; en las del grupo latino las hojas pueden estar abiertas en el tercio superior. Hasta un diez por ciento (10%) de otros defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, entre las planta más chica y las más grande de un envase, no podrá existir una diferencia superior del veinticinco por ciento (25%).
- 2.20.4.3. GRADO Nº 3:** Dentro de este grado se clasificarán las lechugas de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.20.1. Tolerancias: Deformaciones y decoloraciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del cultivar y que no afecten más de un tercio (1/3) de la planta; leve marchitez de las hojas inferiores; en las lechugas arropolladas las cabezas flojas siempre que conserven su forma y, en las lechugas latinas, las hojas se presentarán abiertas en un cincuenta por ciento (50%) de la planta. Hasta un quince por ciento (15%) de otros defectos, dentro de los cuales solamente un medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen o de corazón negro. En lo que respecta a tamaño, sólo deberá respetarse los límites de los pesos para su clasificación en: Grandes, medianas y chicas.
- 2.21. NABO (Brassica rapa L. var. rapa).**
- 2.21.1. Condiciones mínimas (118).**
- 2.21.1.1. Raíces:**
- 2.21.1.1.1.** Deberán ser: Enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20).
- 2.21.1.1.2.** Deberán estar libres de: Podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (16); lignificaciones (28).
- 2.21.1.2. Hojas:**
- 2.21.1.2.1.** Deberán ser: Frescas (4); sanas (3); limpias (5).
- 2.21.1.2.2.** No presentarán: Lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).
- 2.21.2. Grados de Selección.**
- 2.21.2.1. GRADO Nº 1:** Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.21.1. Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un veinte por ciento (20%) de diferencia, entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.
- 2.21.2.2. GRADO Nº 2:** Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.21.1.

Tolerancias: Deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el veinte por ciento (20 %) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico del cultivar. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres.

2.21.3. Presentación.

2.21.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de quinientos gramos (500 gr) y un kilogramo (1 kg).

2.21.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.22. RABANO (*Raphanus sativus* L. var. *typica*).

2.22.1. Condiciones mínimas (118).

2.22.1.1. Raíces:

2.22.1.1.1. Deberán ser: Enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20);
2.22.1.1.2. Deberán estar libres de: Podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); lignificaciones (28).

2.22.1.2. Hojas:

2.22.1.2.1. Deberán ser: Frescas (4); sanas (3); limpias (5).
2.22.1.2.2. No presentarán: Lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

2.22.2. Grados de Selección.

2.22.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.22.1. Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un veinte por ciento (20 %) de diferencia entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.22.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.22.1. Tolerancias: Deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el veinte por ciento (20 %) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico del cultivar. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres.

2.22.3. Presentación.

2.22.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de quinientos gramos (500 gr) y un kilogramo (1 kg).

2.22.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.23. RABANITO (*Raphanus sativus* L. var. *typica*).

2.23.1. Condiciones mínimas (118).

2.23.1.1. Raíces:

2.23.1.1.1. Deberán ser enteras (19); firmes (22); sanas (3); limpias (5); secas (26); bien formadas (20);
2.23.1.1.2. Deberán estar libres de: Podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); lignificaciones (28).

2.23.1.2. Hojas:

2.23.1.2.1. Deberán ser: Frescas (4); sanas (3); limpias (5).
2.23.1.2.2. No presentarán: Lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

2.23.2. Grados de Selección.

2.23.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.23.1. Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, en un mismo envase, las unidades deberán ser uniformes, admitiéndose hasta un veinte por ciento (20 %) de diferencia entre el diámetro de la unidad más pequeña y el de la más grande.

2.23.2.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.23.1. Tolerancias: Deformaciones; decoloraciones manifiestas; lesiones y grietas cicatrizadas, que no sobrepasen el veinte por ciento (20 %) de la superficie; mezcla de tamaños; hojas de color levemente distinto al típico del cultivar. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo un medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbre.

2.23.3. Presentación.

2.23.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de doscientos cincuenta gramos (250 gr) y quinientos gramos (500 gr).

2.24. PAPA (*Solanum tuberosum* L.).

2.24.1. Condiciones mínimas (118).

2.24.1.1. Será: Madura (18); excepto la temprana (18); limpia (5); bien formada (20).

2.24.1.2. No deberá ser: Flácida (75); brotada (25); verdeada (76); helada (77); escaldada (77).

2.24.1.3. Deberá estar libre de: Lesiones producidas por insectos y otras causas (10); alteraciones internas (38); cualquiera fuera su origen; sarñas (79); podredumbre (8); enfermedades (80), que afecten manifiestamente al tubérculo; olor y sabor extraños (15).

2.24.2. Clasificación por tamaño. De acuerdo con el peso de los tubérculos se la designará según se indica a continuación:

2.24.2.1. Extra grande: Aquella cuyo peso unitario es mayor de quinientos gramos (500 gr).

2.24.2.2. Grande: Aquella cuyo peso unitario esté comprendido entre trescientos y quinientos gramos (300 y 500 gr).

2.24.2.3. Mediana: Aquella cuyo peso unitario es mayor o igual que ciento veinte gramos ($\pm 0 = 120$ gr) y menor de trescientos gramos ($- 300$ gr).

2.24.2.4. Chica: Aquella cuyo peso unitario es menor de ciento veinte gramos ($- 120$ gr) pero mayor o igual que treinta y cinco gramos ($\pm 0 = 35$ gr.).

2.24.3. Grados de Selección.

2.24.3.1. GRADO Nº 1: Los tubérculos incluidos en este grado serán de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.24.1. Tolerancias: Se admitirán hasta un cinco por ciento (5 %) de tubérculos mayores y dos por ciento (2 %) menores al peso estipulado para cada uno de los tamaños; hasta un cinco por ciento (5 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbre.

2.24.3.2. GRADO Nº 2: Se clasificarán dentro de este grado los tubérculos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.24.1. Tolerancias: Se admitirán hasta un cinco por ciento (5 %) de otros cultivares; diez por ciento (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de tubérculos con podredumbre; cinco por ciento y dos por ciento (5 % y 2 %) de tubérculos mayores y menores al peso indicado para cada uno de los tamaños, respectivamente.

2.24.3.3. GRADO Nº 3: Se clasificarán dentro de este grado los tubérculos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.24.1.

Tolerancias: Se admitirán hasta un cinco por ciento (5 %) de otros cultivares; cinco por ciento (5 %) de tubérculos menores y diez por ciento (10 %) mayores al peso estipulado para cada uno de los tamaños; hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales solamente se admitirán, el medio por ciento (0,5 %) de tubérculos con podredumbres.

2.25. PEPINO (*Cucumis sativus* L.).

2.25.1. Condiciones mínimas (118).

2.25.1.1. Será: Sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19); seco (26); bien coloreado (40).

2.25.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); deformaciones (35); manchas (24); olor y sabor extraños (15).

2.25.1.3. La separación del fruto de la planta debe ser neta (16) y estar cicatrizada (82).

2.25.2. Clasificación por tamaños:

2.25.2.1. Grandes: De más de siete centímetros (7 cm) de diámetro (30) por más de quince centímetros ($\times + 15$ cm) de largo.

2.25.2.2. Medianos: Entre cinco a siete centímetros (5 a 7 cm) de diámetro (30) y entre diez a quince centímetros (10 a 15 cm) de largo.

2.25.2.3. Chicos: De menos de cinco centímetros ($- 5$ cm) de diámetro (30) por menos de diez centímetros ($\times - 10$ cm) de largo.

2.25.3. Grados de Selección.

2.25.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más chica y la más grande de un envase, sólo podrá existir una diferencia del diez por ciento (10 %), en cualquiera de sus medidas.

2.25.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: Se admitirán decoloraciones; deformaciones leves; manchas secas o cicatrizadas; siempre que no cubran más del diez por ciento (10 %) de la superficie del fruto.

Hasta un diez por ciento (10 %) de otros defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbre cualquiera sea su origen.

En lo que respecta a tamaño, entre la unidad más chica y la más grande de un envase, sólo podrá existir una diferencia del veinte por ciento (20 %), en cualquiera de sus medidas.

2.25.3.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán los pepinos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.25.1.

Tolerancias: se admitirán decoloraciones; deformaciones, siempre que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del veinticinco por ciento (25 %) de la superficie del fruto; unidades rotas, siempre que la rotura esté seca y cicatrizada y no represente más del quince por ciento (15 %) del total del fruto. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos, dentro de los cuales un medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, sólo se tendrán en cuenta los límites de las medidas estipuladas para grandes, medianos y chicos.

2.26. PEREJIL (*Petroselinum crispum* Mill.).

2.26.1. Condiciones mínimas (118).

2.26.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5).

2.26.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); enfermedades (80); podredumbres (8); lesiones (10); olor y sabor extraños (15); tallos floríferos (14).

2.26.1.3. Los tallos estarán cortados a un máximo de veinte centímetros (20 cm) y el corte deberá ser neto (16); fresco (4) y no deshilachado (17).

2.26.2. Tipos Comerciales.

2.26.2.1. Liso: perejil de hoja plana.

2.26.2.2. Rizado: perejil de hojas onduladas.

2.26.3. Grados de Selección.

2.26.3.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificará el perejil de un mismo tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.26.1. Tolerancias: Diez por ciento (10 %) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.26.3.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificará el perejil de un mismo tipo comercial y que cumpla con las condiciones mínimas estipuladas en el punto 2.26.1.

Tolerancias: ligeras decoloraciones; principio de marchitez; síntomas leves de plagas y enfermedades. Hasta un quince por ciento (15 %) de otros defectos dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen.

2.26.4. Presentación: en manojos (124).

2.26.4.1. Grandes: de un kilogramo (1 kg).

2.26.4.2. Medianos: de quinientos gramos (500 gr).

2.26.4.3. Chicos: de doscientos cincuenta gramos (250 gr).

2.27. PIMIENTO (*Capsicum annum* L.).

2.27.1. Condiciones mínimas (118).

2.27.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); maduro (18); firme (22); bien coloreado (40); bien formado (20).

2.27.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); rajaduras (11); momificaciones (42); olor y sabor extraños (15).

2.27.1.3. El fruto deberá llevar el cáliz persistente y el corte del pedúnculo debe ser fresco (4); neto (16); y no deshilachado (17).

2.27.2. Tipos Comerciales.

2.27.2.1. Pimiento Cuatro Cascos o Pimiento Morrón: fruto cuyo eje longitudinal es igual al eje transversal o hasta una vez y media mayor.

2.27.2.2. Ají Vinagre: fruto cuyo eje longitudinal es mayor o igual al doble del eje transversal y cuyo extremo distal termina en punta.

2.27.2.3. Pimiento largo o Pimiento Español: fruto cuyo eje longitudinal es mayor que dos veces el eje transversal.

2.27.2.4. Pimiento Ambato: fruto cuyo eje longitudinal es como máximo, dos veces mayor que el eje transversal.

2.27.2.5. Pimiento Calahorra: fruto con forma de corazón que consta de una sola punta.

2.27.3. Clasificación.

Dada la diversificación de tamaños acordes con los cultivos y formas del fruto, sólo se exigirá en cada envase uniformidad cuyos límites se determinarán en cada grado de selección.

2.27.4. Grados de Selección.

2.27.4.1. GRADO Nº 1º: dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: hasta cinco por ciento (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres; en lo que respecta al envase (84) no se admitirán cambios de coloración.

Tamaño: en los pimientos se admitirá una diferencia de hasta un diez por ciento (10%) en cualquiera de los ejes de las unidades contenidas en un envase, en los tipos vinagre la diferencia podrá ser de un cinco por ciento (5%) para el eje transversal y el diez por ciento (10%) para el eje longitudinal.

2.27.4.2. GRADO Nº 2º: dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: hasta un diez por ciento (10%) de defectos; no se admitirán podredumbres; decoloraciones y deformaciones leves; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del diez por ciento (10%) de la superficie del fruto; ligera flaccidez (85); rajaduras cicatrizadas que no signifiquen más del veinticinco por ciento (25%) del eje longitudinal; en lo que respecta a envase, se admitirá un leve cambio (86).

Tamaño: entre la unidad más chica y la más grande de un envase de pimiento morrón, sólo podrá haber una diferencia de hasta veinte por ciento (20%) en cada uno de los ejes y en los ajíes vinagre, hasta el diez por ciento (10%) para el eje transversal y veinte por ciento (20%) para el eje longitudinal.

2.27.4.3. GRADO Nº 3º: dentro de este grado se clasificarán los pimientos y/o ajíes vinagre de un mismo cultivar; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.27.1.

Tolerancias: hasta un quince por ciento (15%) de defectos, no admitiéndose podredumbres, decoloraciones y deformaciones, siempre que las mismas no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del veinticinco por ciento (25%) de la superficie del fruto; ligera flaccidez; rajaduras cicatrizadas que no alcancen una longitud superior al cincuenta por ciento (50%) del eje longitudinal; en lo que respecta al envase, se admitirá toda la gama de colores propios de cada cultivar.

Tamaño: se admitirá la mezcla de tamaños, pero entre la unidad más chica y la más grande de un envase, no podrá haber una diferencia mayor del cincuenta por ciento (50%), cualquiera sea el eje que se tome de referencia.

2.28. PUERRO (*Allium ampeloprasum* L. var. *porrum* L.)**2.28.1. Condiciones mínimas (118).**

2.28.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); entero (19) y seco (26).

2.28.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); tallos floríferos (14); olor y sabor extraños (15).

2.28.1.3. Las hojas se cortarán a una tercera parte del ápice (88).

2.28.2. Clasificación por calibre:

2.28.2.1. Gruesos: puerros cuyo diámetro (30) es superior a los tres centímetros (3 cm).

2.28.2.2. Medianos: puerros cuyo diámetro está comprendido entre uno y medio y tres centímetros (1½ cm y 3 cm).

2.28.2.3. Finos: puerros de menos de uno y medio centímetros (— 1½ cm) de diámetro.

2.28.3. Grados de Selección.

2.28.3.1. GRADO Nº 1º: dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres; en lo que respecta a calibre, entre el diámetro de la unidad más fina y la más gruesa de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia del diez por ciento (10%).

2.28.3.2. GRADO Nº 2º: dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1. Tolerancias: ligeras decoloraciones; hasta un diez por ciento (10%) de defectos. No se admitirán podredumbres. En cuanto al calibre, entre los diámetros de unidad más fina y más gruesa de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia del veinticinco por ciento (25%).

2.28.3.3. GRADO Nº 3º: dentro de este grado se clasificarán los puerros de un mismo cultivar; calibre y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.28.1. Tolerancias: hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres; decoloraciones y lesiones, siempre que no comprometan la conservación de la partida. En cuanto al calibre, sólo deberán respetarse los límites de los diámetros establecidos para cada tamaño.

2.28.4. Presentación. En manojos (124).

Las unidades de un manojo deberán ser de un mismo calibre.

2.28.4.1. Chicos: de doscientos cincuenta gramos (250 gr.).

2.28.4.2. Medianos: de quinientos gramos (500 gr.).

2.28.4.3. Grandes: de un kilogramo (1 kg.).

2.29. RADICHA (*Cichorium intybus* L.)**2.29.1. Condiciones mínimas (118).****2.29.1.1. Raíces.**

2.29.1.1.1. Deberán ser: sanas (3); limpias (5); secas (26); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.29.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

2.29.1.2. Hojas.

2.29.1.2.1. Deberán ser: frescas (4); sanas (3); limpias (5); sin decoloraciones (9).

2.29.2. Grados de Selección.

2.29.2.1. GRADO Nº 1º: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, las que deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.1. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta al diámetro (30), deberán ser uniformes, admitiéndose una diferencia de diez milímetros (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina de un mismo envase. En cuanto al largo (83), se admitirá una diferencia de dos centímetros (2 cm) entre la raíz más corta y la más larga.

2.29.2.2. GRADO Nº 2º: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.1. Tolerancias: hasta un diez por ciento (10%) de defectos, dentro del cual sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres. Se admitirán: ligeras deformaciones y decoloraciones; grietas longitudinales no superiores a tres centímetros (3 cm) siempre que no esté separada la región

cortical de la medular y se encuentren cicatrizadas, caso contrario se asimilarán a las podredumbres.

En lo que respecta a diámetro se admitirá una diferencia de quince milímetros (15 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina de un mismo envase.

En cuanto a la longitud se admitirá una diferencia de tres centímetros (3 cm), entre la raíz más larga y la más corta.

2.29.2.3. GRADO Nº 3º: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.29.1.

Tolerancias: hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres. Se admitirán: deformaciones y decoloraciones manifiestas; grietas circulares o longitudinales, siempre que estén cicatrizadas y no se separe la parte cortical de la medular; raíces tronchadas siempre que el corte esté cicatrizado; sin límites en lo que respecta a diámetro y largo.

2.29.3. Presentación.

2.29.3.1. En manojos (124): el peso de los manojos será de quinientos gramos (500 gr.), un kilogramo (1 kg) o dos kilogramos (2 kg).

2.29.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.30. RADICETA (*Cichorium intybus* L.)**2.30.1. Condiciones mínimas (118).****2.30.1.1. Hojas.**

2.30.1.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); seca (26); sin síntomas de flaccidez (75); entera (19); bien formada (20).

2.30.1.1.2. Deberá estar libre de: lesiones (10); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).

2.30.2. Grados de Selección.

2.30.2.1. GRADO Nº 1º: dentro de este grado se clasificarán las radichetas de un mismo cultivar; de primer corte y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.30.1.

Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, en un mismo atado entre las hojas más chicas y las más grandes no podrá haber una diferencia mayor del quince por ciento (15%).

2.30.2.2. GRADO Nº 2º: dentro de este grado se clasificarán las radichetas de un mismo cultivar; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.30.1.

Tolerancias: hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales solamente el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres. Se admitirán: hojas levemente decoloradas y/o marchitas; no se tomará en cuenta el tamaño de las hojas.

2.30.3. Presentación.

2.30.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de doscientos cincuenta gramos (250 gr.); quinientos (500 gr) y un kilogramo (1 kg.).

2.31. SALSIFI BLANCO (*Tragopogon porifolium* L.)**2.31.1. Condiciones mínimas (118).****2.31.1.1. Raíces.**

2.31.1.1.1. Serán: sanas (3); limpias (5); secas (26); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.31.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbre (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

2.31.2. Grados de Selección.

2.31.2.1. GRADO Nº 1º: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y deberán cumplir con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.31.1. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al diámetro (30), deberá ser uniforme, admitiéndose una diferencia de diez milímetros (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina, contenidas en un mismo envase.

En cuanto al largo (83), se admitirá una diferencia de dos centímetros (2 cm) entre la raíz más corta y la más larga.

2.31.2.2. GRADO Nº 2º: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.31.1.

Tolerancias: hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres. En lo que respecta a diámetro y longitud, se admitirán mezclas.

2.31.3. Presentación.

2.31.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de quinientos gramos (500 gr.), un kilogramo (1 kg.) o dos kilogramos (2 kg.).

2.31.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.32. SALSIFI NEGRO (*Scorzonera hispanica* L.)**2.32.1. Condiciones mínimas (118).****2.32.1.1. Raíces.**

2.32.1.1.1. Serán: sanas (3); limpias (5); secas (26); firmes (22); enteras (19); bien formadas (20).

2.32.1.1.2. Deberán estar libres de: podredumbres (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15); zonas lignificadas (28).

2.32.2. Grados de Selección.

2.32.2.1. GRADO Nº 1º: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.32.1. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos; no se admitirán podredumbres, cualquiera sea su origen.

En lo que respecta al diámetro (30), deberán ser uniformes, admitiéndose una diferencia de diez milímetros (10 mm) entre la raíz más gruesa y la más fina; en cuanto al largo (83) se admitirá una diferencia de dos centímetros (2 cm), entre la raíz más corta y la más larga.

2.32.2.2. GRADO Nº 2º: dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.32.1.

Tolerancias: hasta un quince por ciento (15%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrá ser de podredumbres.

Se admitirán: ligeras deformaciones y decoloraciones; grietas longitudinales no superiores a tres centímetros (3 cm), siempre que no esté separada la región cortical de la medular y se encuentren cicatrizadas, caso contrario se asimilarán a las podredumbres. En lo que respecta al diámetro y largo, se admitirán mezclas.

2.32.3. Presentación.

2.32.3.1. En manojos (124). El peso de los manojos será de quinientos gramos (500 gr.), un kilogramo (1 kg) o dos kilogramos (2 kg.).

2.32.3.2. Raíces descoronadas (74).

2.33. REMOLACHA (*Beta vulgaris* L. var. *esculenta*).**2.33.1. Condiciones mínimas** (118).

- 2.33.1.1. La raíz será: entera (19); sana (3); limpia (5); seca (26); firme (22); bien formada (20).
- 2.33.1.1.1. Deberá estar libre de: podredumbre (8); lesiones (10); decoloraciones (9) internas o externas; olor y sabor extraños (15).
- 2.33.1.1.2. No deberá estar: lignificada (28); ni brotada (25).
- 2.33.1.2. Las hojas deberán reunir las siguientes condiciones: sanas (3); frescas (4); limpias (5); color típico del cultivar.
- 2.33.1.2.1. No deberán presentar: lesiones (10) de plagas o enfermedades; decoloraciones (9).

2.33.2. Clasificación por tamaño:

- 2.33.2.1. Grandes: de más de seis centímetros (+ 6 cm) de diámetro (30).
- 2.33.2.2. Medianas: entre cuatro centímetros (4 cm) a seis centímetros (6 cm) de diámetro (30).
- 2.33.2.3. Chicas: menos de cuatro centímetros (- 4 cm) de diámetro (30), pero nunca inferior a dos centímetros (2 cm).

2.33.3. Grados de Selección.

- 2.33.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán las raíces de un mismo cultivar; tamaño, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1. Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán raíces con podredumbres.
- 2.33.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán las remolachas de un mismo tamaño, cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1. Tolerancias: Hasta un diez por ciento (10 %) de defectos; no se admitirán raíces con podredumbres, permitiéndose ligeras deformaciones en raíces y decoloraciones de hojas.
- 2.33.3.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán las remolachas de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.33.1. Tolerancias: hasta un quince por ciento (15 %) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0.5 %) podrá ser de raíces con podredumbres. Se admitirán: ligeras deformaciones; decoloraciones. Las hojas del manojo podrán ser decolor algo distinto al típico del cultivar.

2.33.4. Presentación.

- 2.33.4.1. En manojos (124), será de: un kilogramo (1 kg) y dos kilogramos (2 kg).
- 2.33.4.2. Raíces descoronadas (74).

2.34. REPOLLO (*Brassica oleracea* L. var. *sabauda*; var. *capitata*).**2.34.1. Condiciones mínimas** (118).

- 2.34.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); no excesivamente húmedo (6); entero (19); razonablemente sólido (89); bien recortado (90); el corte del tallo neto (16).
- 2.34.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); olor y sabor extraños (15); brotes (25).
- 2.34.1.3. No debe estar: hinchado (92); reventado (93); ni florrido (14).

2.34.2. Clasificación por tamaño:

- 2.34.2.1. Grande: más de dos y medio kilogramos (+ 2,500 kg.).
- 2.34.2.2. Mediano: más de un kilogramo (+ 1kg) a dos y medio kilogramos (2,500 kg.).
- 2.34.2.3. Chico: de trescientos gramos (300 gr) a un kilogramo (1 kg).

2.34.3. Grados de Selección.

- 2.34.3.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1. Tolerancias: Hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos; no se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen. Con respecto al tamaño en un mismo envase entre el repollo más chico y el más grande, sólo podrá haber una diferencia de doscientos gramos (200 gr). En unidades excedidas de peso, cinco por ciento (5 %) de tolerancia.
- 2.34.3.2. GRADO Nº 2: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1. Se admitirán: Una menor solidez en las cabezas; hojas exteriores con roturas, siempre que las mismas estén cicatrizadas; ligeras decoloraciones. Tolerancias: Diez por ciento (10 %) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0.5 %) podrá ser de podredumbres cualquiera sea su origen. Con respecto al tamaño, entre el repollo más chico y el más grande de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia de trescientos gramos (300 gr). En unidades excedidas de peso, diez por ciento (10 %) de tolerancia.
- 2.34.3.3. GRADO Nº 3: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de un mismo cultivar; tamaño y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.34.1. Se admitirán: Una falta de solidez en las cabezas, sin llegar a estar hinchadas; hojas exteriores y la cresta (95) con roturas, siempre que estén cicatrizadas; decoloraciones manifiestas, pero que no obstaculicen el reconocimiento del cultivar. Tolerancias: Hasta un quince por ciento (15 %) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0.5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen. En lo que respecta a tamaño, los repollos deberán responder al peso que corresponda al indicado en el envase. Unidades fuera de peso, un diez por ciento (10 %) de tolerancia.

2.35. REPOLLO DE BRUSÉLAS (*Brassica oleracea* L. var. *gemmifera*).**2.35.1. Condiciones mínimas** (118).

- 2.35.1.1. Será: Entero (19); fresco (4); sano (3); limpio (5); seco (26).
- 2.35.1.2. Deberá estar libre de: Insectos vivos (7); lesiones (10); podredumbres (8) cualquiera sea su origen; olor y sabor extraños (15); brotados (25); decoloraciones (9) internas o externas.
- 2.35.1.3. Deberá estar: Razonablemente sólido (89); no abietado (93). El corte del tallo se hará al ras de la última hoja y deberá presentarse neto (16), fresco (4) y no deshilachado (17).

2.35.2. Grados de Selección.

- 2.35.2.1. GRADO Nº 1: Dentro de este grado se clasificarán los repollos de Brusélas de un mismo cultivar y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.35.1. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos; no se admitirán podredumbres cualquiera sea su origen. Con respecto al tamaño, entre el repollo de Brusélas más chico y el más grande de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia en el diámetro transversal (30) de diez milímetros (10 mm), admitiéndose hasta un cinco por ciento (5 %) de repollos que excedan de ésta.

- 2.35.2.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los repollos de Brusélas de un mismo cultivar, y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.35.1. Tolerancias: hasta un quince por ciento (15 %) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0.5 %) podrá ser de podredumbres, cualquiera sea su origen. Se admitirán: decoloraciones leves; hojas exteriores rotas, siempre que las nervaduras estén cicatrizadas; unidades acondicionadas en un mismo envase con diámetros que difieran hasta veinte milímetros (20 mm).

2.36. TOMATE (*Lycopersicon esculentum* Mill).**2.36.1. Condiciones mínimas** (118).

- 2.36.1.1. Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); maduro (18); firme (22); bien formado (20).
- 2.36.1.2. Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); manchas (24); rajaduras (11); florones (94); costillados (96); olor y sabor extraños (15); sobre-madurez (52); inmadurez (verdes) (98); la separación del fruto de la planta deberá ser neta (16) y estar cicatrizada (52).

2.36.2. Tipos Comerciales.

- 2.36.2.1. Redondo: cuando el diámetro (30) transversal es igual o mayor que el eje longitudinal (83). Se incluye el tipo platense.
- 2.36.2.2. Perita: cuando el eje longitudinal es mayor que el diámetro transversal. Dentro de este tipo se considera a los tomates de características similares que cumplen dicha condición.

2.36.3. Clasificación por tamaño:

- 2.36.3.1. Tipo redondo, incluyendo el Platense.
- 2.36.3.1.1. Grandes: cuando el eje transversal es mayor de siete y medio centímetros (+ 7,5 cm).
- 2.36.3.1.2. Medianos: los frutos cuyo diámetro está comprendido entre los seis centímetros (6 cm) y los siete y medio centímetros (7,5 cm).
- 2.36.3.1.3. Chicos: cuando el diámetro transversal es menor que seis centímetros (- 6 cm) y mayor o igual a cuatro centímetros (4 cm).
- 2.36.3.2. Tipo Perita o similar:
- 2.36.3.2.1. Grandes: los frutos cuyo diámetro transversal es mayor de cuatro y medio centímetros (+ 4,5 cm).
- 2.36.3.2.2. Medianos: los frutos cuyo diámetro transversal esté comprendido entre los tres y medio centímetros (3,5 cm) y cuatro y medio centímetros (4,5 cm).
- 2.36.3.2.3. Chicos: cuando el diámetro transversal es menor que tres y medio centímetros (- 3,5 cm) y mayor o igual que dos y medio centímetros (2,5 cm).

2.36.4. Grados de Selección.

- 2.36.4.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos, no admitiéndose podredumbres ni florones; en lo que respecta al envase (84), se admitirá una leve indicación de cambio.
- 2.36.4.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1. Tolerancias: hasta un diez por ciento (10 %) de defectos no admitiéndose putrefacciones; florones; decoloraciones y deformaciones leves; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del diez por ciento (10 %) del fruto; rajaduras cicatrizadas, siempre que las mismas no formen un círculo alrededor de la inserción del pedúnculo o no abarquen más del diez por ciento (10 %) del eje longitudinal. Se admitirá en lo que respecta al envase, un cambio mediano (86).
- 2.36.4.3. GRADO Nº 3: dentro de este grado se clasificarán los tomates de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.36.1. Tolerancias: hasta un quince por ciento (15 %) de defectos, no admitiéndose podredumbres, florones; decoloraciones y deformaciones siempre que no comprometan la identificación del cultivar; manchas cicatrizadas, siempre que no cubran más del veinticinco por ciento (25 %) de la superficie del fruto; rajaduras cicatrizadas, las circulares pueden formar un anillo, las longitudinales que no midan más del veinticinco por ciento (25 %) del eje longitudinal. Se admitirán: en lo que respecta al envase, toda la gama del mismo, correspondiente al color del cultivar; mezcla de tamaños; pero entre la unidad más chica y la más grande de un envase, no podrá haber una diferencia mayor al cincuenta por ciento (50 %), en cualquier eje que se tome de referencia.

2.37. ZANAHORIA (*Daucus carota* L. var. *sativa*).**2.37.1. Condiciones mínimas** (118).

- 2.37.1.1. Será: sana (3); fresca (4); limpia (5); firme (22); lisa (93); bien formada (20).
- 2.37.1.2. Deberá estar libre de: hojas (104); insectos vivos (7); podredumbres (8); grietas (11); crecimientos secundarios (48); lesiones (10); decoloraciones (9); olor y sabor extraños (15).
- 2.37.1.3. No deberá ser: leñosa (103); seca (26).

2.37.2. Tipos Comerciales.

- 2.37.2.1. Largas: son las zanahorias de forma alargada y que terminan en punta (cultivar: Emperador, etc.).
- 2.37.2.2. Medio largas: son las zanahorias alargadas de punta roma, que le confiere aspecto cilíndrico (cultivar: Nantes Chantenay, etc.).
- 2.37.2.3. Cortas: son las zanahorias cuya forma tiende a ser globosa y de punta roma (cultivar: Quxheart, etc.).

2.37.3. Clasificación por tamaño:

- 2.37.3.1. Chicas: aquellas cuyo diámetro es menor de veinte milímetros (- 20 mm) pero mayor o igual a diez milímetros (+ 10 mm).
- 2.37.3.2. Medianas: aquellas cuyo diámetro está comprendido entre veinte milímetros (20 mm) y cuarenta milímetros (40 mm).
- 2.37.3.3. Grandes: aquellas cuyo diámetro es mayor de cuarenta milímetros (+ 40 mm) y menor de sesenta milímetros (- 60 mm).

2.37.4. Grados de Selección.

- 2.37.4.1. GRADO Nº 1: dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.1. Se admitirán: hasta medio centímetro (0,5 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello. Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5 %) de defectos. No se admitirán podredumbres.
- 2.37.4.2. GRADO Nº 2: dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.1.

- Se admitirán: ligeras deformaciones; insuficiencia o exceso de coloración siempre que permita el reconocimiento del tipo o cultivar; grietas secas de no más de dos centímetros (2 cm), siempre que no se comprometan la conservación y transporte de las raíces; un centímetro (1 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en los cultivares cortos y dos centímetros (2 cm) en los cultivares medio largos y largos.
- Tolerancias: hasta un diez por ciento (10%) de defectos, dentro de los cuales, medio por ciento (0,5%) podrá ser raíces con podredumbres o lesiones.
- 2.37.4.3. GRADO Nº 3:** dentro de este grado se clasificarán las zanahorias de un mismo tipo comercial; tamaño; y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.37.1.
- Se admitirán: deformaciones manifestadas, siempre que no comprometan el reconocimiento del tipo o cultivar; insuficiencia o exceso de color; grietas secas de hasta seis centímetros (6 cm), siempre que no separen manifestamente la parte cortical de la médula y no comprometan la conservación y transporte de la partida; un centímetro y medio (1 1/2 cm) de coloración verde o violácea alrededor del cuello en las raíces cortas y tres centímetros (3 cm) en las raíces medio largas y largas.
- Tolerancias: hasta un diez por ciento (10%) de defectos, dentro de los cuales sólo el medio por ciento (0,5%) podrán ser raíces con podredumbres.
- 2.38. ZAPALLITO DE TRONCO** (Cucurbita máxima L. y Cucurbita pepo L.).
- 2.38.1. Condiciones mínimas (118).**
- 2.38.1.1.** Será: sano (3); fresco (4); limpio (5); seco (26); bien colorado (40); brillante (100); tierno (101).
- 2.38.1.2.** Deberá estar libre de: insectos vivos (7); podredumbres (8); decoloraciones (9); deformaciones (35); manchas (24); copete (102); momificaciones (42); olor y sabor extraños (15).
- 2.38.1.3.** La separación del fruto de la planta debe ser neta (16) y cicatrizada (82); en la punta puede tener restos de flor siempre que no esté afectada de podredumbre.
- 2.38.2. Tipos Comerciales.**
- 2.38.2.1.** Zapallito redondo: cuando presenta una forma esférica aplastada y el eje transversal es mayor que el longitudinal. Zapallito largo: cuando el eje longitudinal es por lo menos dos veces superior al eje transversal.
- 2.38.3. Clasificación por tamaño:**
- 2.38.3.1. Zapallito redondo:**
- 2.38.3.1.1.** Grandes: de más de siete centímetros (+ 7 cm) de diámetro (30) transversal.
- 2.38.3.1.2.** Medianos: los comprendidos entre cinco y siete centímetros (5 y 7 cm) de diámetro (30) transversal.
- 2.38.3.1.3.** Chicos: aquel cuyo diámetro transversal es menor de cinco centímetros (- 5 cm).
- 2.38.3.2. Zapallito largo:**
- 2.38.3.2.1.** Grandes: de más de quince centímetros (+ 15 cm) de largo en el sentido del eje longitudinal (83).
- 2.38.3.2.2.** Medianos: entre diez y quince centímetros (10 y 15 cm) de largo.
- 2.38.3.2.3.** Chicos: de menos de diez centímetros (- 10 cm) de largo.
- 2.38.4. Grados de Selección.**
- 2.38.4.1. GRADO Nº 1:** dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.
- Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirá podredumbres.
- 2.38.4.2. GRADO Nº 2:** dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.
- Tolerancias: hasta un diez por ciento (10%) de defectos, no admitiéndose podredumbres.
- Se admitirán: decoloraciones y deformaciones leves; manchas secas o cicatrizadas, siempre que no cubran más del diez por ciento (10%) de la superficie del fruto.
- 2.38.4.3. GRADO Nº 3:** dentro de este grado se clasificarán los zapallitos de un mismo cultivar; tamaño; tipo comercial y que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.38.1.
- Tolerancias: hasta un quince por ciento (15%) de defectos, no admitiéndose podredumbres.
- Se admitirán: decoloraciones y deformaciones que no comprometan el reconocimiento del cultivar; manchas secas o cicatrizadas, que no abarquen más del veinticinco por ciento (25%) de la superficie del fruto; copete (102) leves modificaciones y principio de endurecimiento.
- 2.39. ZAPALLO** (Cucurbita pepo L; Cucurbita moschata Duch; Cucurbita máxima Duch).
- 2.39.1. Condiciones mínimas (118).**
- 2.39.1.1.** Será: sano (3); limpio (5); maduro (18); bien formado (20); firme (22) a la compresión; entero (19); bien colorado (40); seco (26); responder al tipo o cultivar (2); de tamaño uniforme (112).
- 2.39.1.2.** Deberá estar libre de: podredumbres (8); decoloraciones (9); lesiones (10); insectos vivos (7); olor y sabor extraños (15); manchas (24); deformaciones (35); enfermedades y alteraciones internas (38).
- 2.39.1.3.** En los zapallos que llevan pedúnculo, éste deberá estar sano; firme; seco; responder a las características del cultivar; y de un tamaño no mayor de cinco centímetros (5 cm) de longitud. Cuando no llevan pedúnculo, la cicatriz dejada por éste será: sana; neta; no estar afectada de podredumbre.
- 2.39.1.4.** El color y el sabor de la pulpa deberán ser los típicos del cultivar. El grado de madurez debe ser tal que los zapallos puedan soportar el transporte y la manipulación y, además, responder a las exigencias comerciales en el lugar de destino.
- 2.39.2. Clasificación por tamaño.**
- 2.39.2.1.** El tamaño se determina en función del peso de cada zapallo y el peso mínimo se establece en doscientos cincuenta gramos (250 gr).
- Chicos: de doscientos cincuenta gramos (250 gr) a menos de tres kilogramos (- 3 kg).
- Medianos: tres kilogramos (3 kg) y menos de seis kilogramos (- 6 kg).
- Grandes: seis kilogramos (6 kg) y mayor peso.
- La escala de tamaños no es obligatoria para los zapallos transportados a granel.
- 2.39.3. Grados de Selección.**
- 2.39.3.1. GRADO Nº 1:** dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.39.1.
- Tolerancias: hasta un cinco por ciento (5%) de defectos. No se admitirán podredumbres.
- Tamaño: entre la unidad más grande y la más chica de un mismo envase, sólo podrá haber una diferencia de hasta un veinte por ciento (20%) en peso.
- 2.39.3.2. GRADO Nº 2:** dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.39.1.

Tolerancias: hasta un diez por ciento (10%) de defectos. No se admitirán podredumbres.

Se admitirán: un ligero defecto de coloración para el color claro de la parte del zapallo que ha estado en contacto con el suelo durante el crecimiento, y deformaciones.

- 2.39.3.3. GRADO Nº 3:** dentro de este grado se clasificarán los zapallos que cumplan con las condiciones mínimas establecidas en el punto 2.39.1.
- Tolerancias: hasta un quince por ciento (15%) de defectos y un medio por ciento (0,5%) de podredumbres.
- Se admitirán: falta de coloración en la corteza; ligeras magulladuras o defectos superficiales debido a choques o ataques de parásitos o enfermedades.
- Tamaño: se tendrá en cuenta los límites establecidos en el punto 2.39.2.

CAPITULO III

3. ENVASES

3.1. DISPOSICIONES GENERALES.

- 3.1.1.** Los envases que se utilicen para el mercadeo de hortalizas frescas (4) con destino a los mercados de interés nacional, deberán ser construidos con cualquier tipo de material, siempre que éstos sean resistentes (132) y no transmitan olor ni sabor extraños a la mercadería, asegurando una adecuada protección y conservación del contenido.
- 3.1.2.** En los envases denominados "cajón" (122) y "jaula" (121) se establece una tolerancia del cinco por ciento (5%) para las medidas de luz interna, y en lo que respecta a las bolsas, hasta un diez por ciento (10%) para las correspondientes al largo y ancho, los cuales varían según las especies.
- 3.1.3.** El cierre de las bolsas deberá ser a boca cerrada (133).
- 3.1.4.** Facúltase a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), a reglamentar los distintos tipos de envases y sus sistemas de empaque para las especies contempladas en la presente Resolución. Asimismo se autoriza a dicho organismo a reglamentar los grados de selección, los envases y sistemas de empaque para las especies no consideradas en este régimen.
- 3.1.5. Contenido neto de cada envase y para cada especie.**
- 3.1.5.1. Cajón (122) o "torito".**

Especies	Peso neto
Aji	6 kg
Arveja en vaina	12 kg
Albahaca	6 kg
Alcaucil	12 kg
Berenjena	15 kg
Brócoli	12 kg
Chaucha	12 kg
Espinaca	12 kg
Maba	12 kg
Lechuga capuchina	8 kg
Lechuga gallega	10 kg
Nabiza	10 kg
Pepino	18 kg
Perejil	10 kg
Finfante	15 kg
Rabanito	12 kg
Radicheta 3er. corte	6 kg
Radicheta más del 3er. corte	8 kg
Tomate	20 kg
Zapallito acondicionado	20 kg
Zapallito a granel	16 kg
3.1.5.2. Jaula (121).	
Aceña	15 kg
Apio de blanqueo	20 kg
Apio de hoja	15 kg
Berenjena	20 kg
Berro	15 kg
Brócoli italiano	18 kg
Cebolla de verdeo	15 kg
Coliflor	20 kg
Col	15 kg
Choclo	20 kg
Escarola	15 kg
Esparrago	20 kg
Espinaca	20 kg
Grle	18 kg
Haba	15 kg
Hinojo	20 kg
Lechuga capuchina	15 kg
Lechuga gallega	30 kg
Nabo	20 kg
Nabiza	15 kg
Pepino	30 kg
Perejil	15 kg
Rábano	20 kg
Radicheta	15 kg
Repollo	20 kg
Remolacha	20 kg
Salsifi	15 kg
Zapallito	25 kg
3.1.5.3. Bolsas tejidas de:	
3.1.5.3.1. Malla cerrada.	
Batata	30 kg.
Papa	50 kg.
Papa	25 kg.
Zanahoria	20 kg.
3.1.5.3.2. Malla abierta.	
Ajo	6 kg.
Ajo	10 kg.
Berenjena	12 kg.
Choclo	18 kg.
Chaucha	20 kg.
Cebolla de bulbo	25 kg.
Papa	50 kg.
Papa	25 kg.
Finfante morrón	12 kg.
Zapallo	20 kg.

CAPITULO IV

4. EMPAQUE

- 4.1.** Las hortalizas frescas se empacarán en locales o lugares que deberán reunir las condiciones mínimas exigidas por el Código Alimentario de la República en Argentina, a fin de evitar perjuicios que afecten la sanidad, calidad y conservación de la mercadería.
- 4.2.** Las hortalizas empacadas en su envase deberán estar acondicionadas de tal forma, que la parte expuesta sea fiel reflejo de su contenido. Además, deberá llenar su capacidad, con la compresión necesaria para evitar deterioros, por movimientos o presiones, de las unidades.
- 4.3.** El contenido de un envase deberá corresponder: a una misma especie, cultivar, calibre o tamaño, tipo comercial y grado de selección.
- 4.4.** Los productores o empacadores serán responsables de las condiciones de empaque, envases, selección e identificación de la mercadería, como así también de cualquier tratamiento u operaciones que se realicen en el lugar de empaque.

- 4.5. Las Delegaciones Agrícolas de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, comprobarán si los locales o los lugares de empaque, se ajustan a las condiciones establecidas; en caso de que no reúnan las exigencias reglamentarias, procederán a emplazar a las firmas responsables, para que en el término de cinco días (5) hábiles, se dé cumplimiento a tales condiciones. A sus efectos se redactará un acta de infracción de acuerdo con lo establecido en el Capítulo IX.

CAPITULO V

IDENTIFICACION DE LA MERCADERIA.

- 5.1. A los efectos de una correcta identificación de las hortalizas empacadas, los envases deberán cumplir con lo siguiente:
- 5.1.1. Leyendas.
- 5.1.1.1. Nombre de la especie.
- 5.1.1.2. Nombre del tipo comercial y/o cultivar.
- 5.1.1.3. Grado de Selección.
- 5.1.1.4. Zona de producción o procedencia.
- 5.1.1.5. Marca comercial o nombre del productor o emparador.
- 5.1.1.6. Calibre o tamaño de la especie, si corresponde.
- 5.1.1.7. Peso neto expresado en Kg. o el número de unidades que contiene el envase, según corresponda.
- 5.1.1.8. Las expresiones: "Producción Argentina" o "Industria Argentina" si se producen en el país, cualquiera sea el mercado al que están destinadas y "Uso Industrial", si correspondiere.
- 5.2. La impresión de las leyendas podrá efectuarse en: fajas, rótulos, tarjetas, marbetes o etiquetas, las que serán fijadas como se indica seguidamente:
- 5.2.1. Envases de cartón corrugado y madera aserrada, laminada conglomerada, etc.
- El impreso será fijado en uno de los cabezales, cuyas medidas mínimas serán de ciento veinte milímetros (120 mm) de ancho por doscientos milímetros (200 mm) de largo.
- 5.2.2. Bolsas de malla abierta "tipo red"; si se utilizan impresos en su interior, éstos deberán colocarse a no menos de un tercio (1/3) de la boca y los mismos deben tener como mínimo un tamaño equivalente a la quinta parte del largo de la bolsa por el ancho de ésta.
- 5.2.3. Bolsas de malla abierta o "tipo red"; cuando no lleven impresos en su interior, la identificación se hará en marbetes, provistos de anillo metálico, cuyas dimensiones mínimas serán de sesenta milímetros (60 mm) de ancho por ciento diez milímetros (110 mm) de largo, los que se coserán en un extremo del cierre de la boca de la bolsa.
- 5.2.4. Bolsas de malla cerrada "tipo arpillera"; la identificación de la mercadería irá impresa sobre la bolsa. Se utilizará lo descrito en 5.2.3, únicamente si el material con que está confeccionado el envase no lo permite.
- 5.3. Si resultara conveniente, la impresión de las leyendas 5.1.1. podrá hacerse directamente sobre los envases, a fuego directo o con tinta indeleble, conforme se especifica.
- 5.3.1. Cajones; la impresión deberá hacerse en uno de los cabezales y en el opuesto se consignará la expresión "Producción Argentina" o "Industria Argentina".
- 5.3.2. Bolsas; la impresión se hará en uno de los frentes de la bolsa y el conjunto deberá abarcar como mínimo, la mitad de la misma.
- 5.4. En todos los casos el estampado de las leyendas en los envases deberá efectuarse en forma tal que las inscripciones resulten bien legibles, destacándose con un recuadro el nombre del tipo comercial o cultivar de la especie.
- 5.5. Solamente en circunstancias especiales y previa autorización de la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), se permitirá envases con rótulos superpuestos o substitución de los mismos.
- 5.6. La Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas) podrá hacer extensivo el estampado de alguna de las leyendas que se mencionan en el Apartado 5.1.1. en otros lugares del envase, cuando lo considere conveniente.
- 5.7. En la mercadería importada, además de llevar el nombre del país de origen y el nombre del importador, deberá cumplir con las especificaciones del punto 5.1.

CAPITULO VI

INSPECCIONES

- 6.1. Corresponderá a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas), realizar todas las inspecciones y controles que estimen convenientes, tanto de los cultivos como de las partidas que se destinen a los mercados de interés nacional, en lugares de empaque, carga, estaciones ferroviarias, aeropuertos, establecimientos frigoríficos, mercados y otros sitios que se consideren necesarios.
- 6.2. A los efectos de cumplir con lo estipulado en 6.1., la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola, extenderá las credenciales pertinentes a las personas habilitadas para ejercer estas facultades.
- 6.3. El juicio sobre los defectos, daños, lesiones y/o enfermedades, se formará teniendo en cuenta: la intensidad y gravedad de los mismos; su influencia respecto a las condiciones generales de la mercadería; conservación, en relación con las tolerancias admitidas para cada una de las especies reglamentadas.
- 6.3.1. A tal efecto, se inspeccionará eligiendo al azar un número conveniente de envases de cada partida y en cada uno de ellos, se establecerá el porcentaje de defectos en unidades o en peso.

CAPITULO VII

RECHAZOS.

- 7.1. Se procederá al rechazo e intervención de las partidas de hortalizas, en los siguientes casos:
- 7.1.1. Cuando las partidas de hortalizas preparadas con destino a los mercados de interés nacional, no se ajusten a las prescripciones establecidas en la presente reglamentación.
- 7.1.2. Si los envases presentan: señales de adulteración de cualquiera de las leyendas reglamentarias; rótulos superpuestos; deterioro; suciedad y/o humedad.
- 7.1.3. Cuando el porcentaje de: defectos; lesiones; enfermedades; superen los tolerancias establecidas para cada especie, en sus grados de selección.
- 7.2. Tratamiento de las partidas rechazadas.
- 7.2.1. Las partidas de hortalizas rechazadas darán lugar a su reselección o repaso, cambio de grado de selección o a su comiso (destrucción o envío a industrias), debiendo tales hechos al igual que los rechazos e intervenciones, documentarse mediante el labrado de un acta cuyo modelo será el que confeccione la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola (Departamento de Frutas y Hortalizas).

CAPITULO VIII

TRIBUNAL TECNICO DE APELACIONES.

- 8.1. Cuando los inspectores actuantes rechacen partidas de hortalizas, el propietario o tenedor de la mercadería podrá solicitar reconsideración de tales medidas, en el término de veinticuatro (24) horas de producido el rechazo, por escrito dirigido a la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola o a su representante de la misma en la zona donde se ha producido el rechazo, a fin de que se constituya el Tribunal Técnico de Apelaciones.
- 8.2. El Tribunal Técnico de Apelaciones estará integrado por tres (3) técnicos. Dos (2) de ellos serán de los servicios competentes de la Secretaría de Agricultura y Ganadería y el Tercero (3ro.) que deberá ser ingeniero agrónomo, lo nombrará el recurrente. Los gastos que origine la intervención del Tribunal estarán a cargo del solicitante.
- 8.3. El Tribunal Técnico de Apelaciones asentará sus resoluciones en actas que se registrarán en el libro habilitado al efecto, el que quedará en custodia en la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola.
- 8.4. Las decisiones a que arribe el Tribunal Técnico de Apelaciones serán de carácter inapelable.

CAPITULO IX

9. INFRACCIONES.

- 9.1. Toda mercadería que se encuentre en infracción a la presente reglamentación, será intervenida por el inspector actuante, labrándose el acta correspondiente por triplicado.
- 9.2. La intervención será levantada una vez que el propietario y/o tenedor de la partida, la adecue a las condiciones estipuladas en el punto 7.2., sin perjuicio de las sanciones que pudieran corresponder por aplicación de las leyes vigentes.
- Todas las personas o entidades intervinientes en cualquiera de las etapas del mercado de las hortalizas, deberán permitir y facilitar las inspecciones dispuestas por la Dirección Nacional de Fiscalización y Comercialización Agrícola asimismo, respetando y acatándose las resoluciones de los inspectores actuantes.
- 9.4. Todas las infracciones a la presente reglamentación, serán penadas de acuerdo a la Ley Nº 19.227 y su Decreto Reglamentario Nº 3.872, de fecha 14 de setiembre de 1971.

CAPITULO X

10. TRANSPORTE.

- 10.1. El transporte deberá hacerse por medios que aseguren el mantenimiento de su sanidad, calidad y conservación, preservándolas de las contingencias ambientales mediante elementos adecuados.
- 10.2. En el transporte interjurisdiccional de la mercadería, ésta deberá ir acompañada de la documentación legal pertinente.

CAPITULO XI

11. ACLARACION DE TERMINOS:

- (1) PARTIDA: Llámase al conjunto de unidades perfectamente identificadas, envasadas o no, que correspondan a una misma especie; tipo o cultivar; procedencia; tamaño o calibre y grado de selección. Los envases que contengan a dicho conjunto deberá ser de un mismo tipo y el empaque responderá a una determinada modalidad.
- (2) CULTIVAR O VARIEDAD CULTIVADA O VARIEDAD HORTICOLA: se refiere al conjunto de plantas que han sufrido modificaciones hechas por el hombre, adquiriendo caracteres diferenciales y homogéneos y que pueden reproducirse por semilla o por vía agámica.
- (3) SANO/A: Significa que la hortaliza no presente enfermedades o afecciones de origen parasitario ni descomposición que impidan o limiten el aprovechamiento del producto.
- (4) FRESCO/A: Estado de urgencia que presentan los productos cuando son cosechados y mantenidos en condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Consistencia y solidez normal de un producto determinado por la densidad; resistencia y textura de sus tejidos u órganos. En los casos de zanahoria, zapallito, berenjena, pepino, además deben conservar el brillo propio del cultivar.
- (5) LIMPIO/A: Cuando las partes comercializables de las hortalizas (raíz, tallo, tubérculo, bulbo, hojas, plantas enteras, inflorescencias, frutos, vainas) está libre de: tierra, barro o residuos de algún elemento químico con que se ha tratado la planta, los envases correspondientes también deben presentar esta condición.
- (6) NO EXCESIVAMENTE HUMEDO/A: Que no contenga agua en la superficie, originada por lavado o por haberse cosechado húmedo por efecto de: lluvia, niebla o rocío y que se lo conservó con dichos inconvenientes en las operaciones de mercado.
- (7) INSECTOS VIVOS: En cualquier estado de desarrollo.
- (8) PODREDUMBRE: Todo daño causado por microorganismos que implique cualquier grado de descomposición, desintegración o fermentación de los tejidos.
- (9) DECOLORACIONES: Aquellas que presentan desviaciones parciales o totales del color típico del cultivar y que modifican la apariencia general de: la raíz, bulbo, hoja, bráctea, vaina grano, fruto, inflorescencia, etc.
- (10) LESIONES: Aquella que presenta escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen, en un grado tal que disminuya su posibilidad de comercialización.
- Para el caso de la papa, que impida aprovechar el ochenta por ciento (80%) del tubérculo.
- (11) RAJADURAS Y GRIETAS: Lastimaduras o heridas de origen mecánico o producidas por desequilibrios hídricos, que afectan la piel (epicarpio) y la pulpa (mesocarpio) del fruto (tomate y pimiento).
- Cuando se trata de zanahorias deben estar secas y cicatrizadas, para incluir las en el total de defectos, caso contrario se asimilarán a podredumbre.
- (12) HOJAS DANADAS: Cuando falta parte de la superficie de: la lámina foliar; nervaduras; peciolo, éstos para el caso de la acelga y apio deben presentarse abiertos y no comprimidos o aplastados.
- (13) CONTUSIONES O MACHUCADOS O MAGULLONES: Daños provocados por golpes que no causan heridas, pero se visualizan por la muerte y destrucción de tejidos.
- (14) TALLOS FLORALES O FLORIFEROS: Llámase a órganos de las plantas que sirven de sostén a las flores.
- (15) OLOR Y SABOR EXTRAÑOS: Distintos al común o normal de la especie; estos pueden ser causados por la aplicación de sustancias químicas en el cultivo (pesticidas, herbicidas, abono, etc.) o al utilizarse envases que anteriormente fueron usados para otros productos.
- (16) NETO/A: Se refiere a que el corte o separación del órgano comercializable, debe hacerse en forma prolija y con instrumento cortante adecuado, sin dañar a aquél y sin que ello desmerezca su presentación.
- (17) NO DESHILACHADO: Significa que la superficie del corte debe ser lisa y no presentar: desgarramientos o tracciones más o menos bruscas de la corteza; fisuradas con aspecto de flecos y roídas o laceradas.
- (18) MADURO/A: Una hortaliza se considera madura cuando en su evolución ha alcanzado el sabor y características propias que la hacen totalmente comestible; conocida también como madurez comercial, que puede o no coincidir con la madurez fisiológica.
- Arveja: Cuando la relación azúcar-almidón responde al cultivar y no ha alcanzado cierta dureza el tegumento (cáscara) de la semilla, por efecto de migración del calcio hacia ella (índice de madurez).
- Tomate: Las semillas se encuentran completamente desarrolladas y la sustancia gelatinosa llena la cavidad del fruto; alcanza el sabor característico que lo hace comestible e inicia el envase.
- Tubérculo: La epidermis (piel) no se desprende cuando se la somete a una moderada presión ejercida con los dedos, acompañada de un esfuerzo en dirección paralela a la superficie del tubérculo (papa). Excepto la papa temprana que es cosechada antes de su madurez y que no cumplen con esta definición de maduro.
- Choclo: Las espigas deben tener los estilos (barbas) frescos, no apelmazados y de color marrón oscuro.
- (19) ENTERO/A: La planta, raíz, bulbos, tallos, hojas, inflorescencias, fruto o vainas que no se presentan: partidos, seccionados, divididos, trozados, dentados ni rotos.
- Espárrago: En ningún caso se admitirá la pérdida de la punta de espárrago; el lugar de corte debe estar cicatrizado, caso contrario se tomará como podredumbre.
- (20) BIEN FORMADO/A: Es la hortaliza que presenta la forma característica del tipo o cultivar, pudiendo ofrecer pequeñas desviaciones por crecimiento desigual de la especie.
- (21) SUFICIENTEMENTE BIEN FORMADAS/OS: Las raíces, tubérculos, frutos, no deben presentar: curvaturas, estrangulaciones, torceduras, puntas excesivas, crecimientos secundarios o cualquier defecto que perjudique manifestamente la apariencia de la unidad.
- (22) FIRME/S: Turgentes (23) y sin síntomas de flaccidez (75).
- Bulbos: Las catáfilas (dientes) deben estar bien adheridos al tallo, dando la apariencia de bulbos apretados.
- Tomate, berenjena: Presentarse elásticos a la presión.
- (23) TURGENTE/S: Cuando a causa de la presión interna de sus células, la membrana se mantiene tensa, mostrando cierta firmeza.
- (24) MANCHAS: Alteraciones de la coloración normal de la especie como: escoriaciones secas o cicatrizadas, cualquiera sea su origen.
- Ajo: Color oscuro con el borde más acentuado, característico del ajo que ha sido mojado y secado. Se considera manchado, cuando supera el veinticinco por ciento (25%) de la superficie del bulbo.
- (25) BROTE/A: Desarrollo de un vástago (ramo nuevo) a partir de la yema de un bulbo, tubérculo, raíz, etc.
- Ajo: El vástago no debe dar muestra evidente de existir en el diente.
- Cebolla: El vástago se acepta hasta cinco milímetros (5mm) por arriba de la última catáfila.

Yema: No debe presentar yemas brotadas en más de un centímetro (1 cm) de largo, siempre que no se trate de más de un brote en cada yema.

Repollo: Los que crecen en las axilas de las hojas, deformando la cabeza; no hay tolerancia.

(26) **SECO/A:** Los vegetales aparte de su verdor, lozanía y vigor físicamente deben presentarse libres de agua o exceso de humedad en la superficie de la unidad. Para los casos de las hortalizas de hoja se hace extensivo al tallo y a la lámina.

Para las inflorescencias, al interior de la bráctea.

(27) **CERRADAS:** Las brácteas (29) deben estar apretadas, juntas unas con otras, dando solidez al conjunto.

(28) **LIGNIFICADO/AS:** Cuando en las membranas celulares de las raíces, tallos, nervaduras, médulas, brácteas, etc. se deposita lignina (substancia inelástica que acompaña a la celulosa) volviéndose muy rígidas y leñosas por endurecimiento de sus tejidos.

(29) **BRÁCTEAS:** Hojas modificadas que protegen la inflorescencia rodeándola completamente; es muy distinta a las hojas normales de las que se diferencian por su forma, tamaño, consistencia y color.

(30) **DIÁMETRO TRANSVERSAL:** Es el diámetro tomado en la parte más ensanchada de la unidad, en línea perpendicular al eje longitudinal.

Coliflor: El diámetro se tomará en la pella, libre de hojas.

Pepino: No deben incluirse en el diámetro, las espinas o marcas salientes.

(31) **PARTES HUECAS:** Se denominan a las partes: cóncavas esponjosas y quebradizas, que se han formado en las bases de las hojas y que estando vacías, producen un abultamiento en su superficie.

(32) **APLASTADAS:** Nervaduras fasciadas o deformadas por compresión.

(33) **REBROTES:** Implica volver a echar vástago (retonar), provocando deformaciones en el bulbo, cabeza o bocha.

Conjunto de hojas que conforman una planta perjudicando la apariencia del cultivar.

(34) **CORAZON NEGRO:** Cuando en la parte central aparece una mancha de color gris oscuro, púrpuro o negro.

(35) **DEFORMACIONES:** Alteraciones o desviaciones de la forma normal del tipo o cultivar.

(36) **PROTUBERANCIAS SUFICIENTEMENTE LISAS:** Que no causen asperezas y perjudiquen el aspecto del ejemplar.

(37) **NUEVAS:** Que no hayan sido utilizadas en almácigos para la producción de plántulas.

(38) **ALTERACIONES INTERNAS:** Afecciones de distinto origen que producen anomalías o trastornos, tales como: corazón hueco, corazón negro, cambios de estructura en la médula, fasciación entre otros.

(39) **BATATINES:** Raíces cuyo eje longitudinal es más de cuatro (4) veces superior al diámetro transversal.

(40) **BIEN COLOREADAS:** Es la coloración típica que adquieren las hortalizas, de acuerdo a la especie; cultivar; zona de producción y en el momento de la madurez comercial; esta coloración debe manifestarse en:

Berenjena: En la totalidad de la superficie del fruto.

Pepino: En más del setenta y cinco por ciento (+ 75%) de la superficie.

Pimiento y Tomate: En cualquiera de los estados del enviro en que se encuentren.

Zapallito: En más del setenta y cinco por ciento (+ 75%) de la superficie del fruto; en los cultivares reticulados o rayados, la diferencia de color con el fondo debe ser manifiesta.

(41) **PERFORACIONES:** Agujeros que se producen por desprendimiento de tejidos muertos, causados por parásitos que originan manchas necróticas o verdaderas galerías.

(42) **MODIFICACIONES:** Desección de los órganos vegetales, especialmente los frutos. Conservan su forma, pero sus células pierden turgencia, con ablandamiento de la pulpa y formación de surcos en la superficie del fruto.

(43) **INFLORESCENCIA:** Flores unidas mediante su pedicelo a un mismo soporte floral de la planta.

(44) **FLORES CERRADAS:** O botones florales, cuando la parte de la flor no se han expandido.

(45) **COLOR TÍPICO:** Se refiere a la coloración del cultivar descrita en catálogos.

(46) **FLORES ABIERTAS:** Cuando las partes que constituyen la flor se han expandido dejando en general espacios libres por donde emerge el pistilo y/o estambre.

(47) **TALLOS HUECOS:** Son aquellos en que, parte o el total de la médula está ausente.

(48) **CRECIMIENTO SECUNDARIO:** Se da esta acepción a la formación de las raíces, bulbos o tubérculos y que agregados permanecen adosados al órgano principal.

Cebolla: Bulbos unidos por el tallo (mellizos) presentando exteriormente una catáfilas envolvente.

Zanahoria, Batata: Presentan bifurcaciones o nudosidades.

(49) **PELLA:** Conjunto de inflorescencias al estado de primordio sin diferenciación (pedicelos y pedúnculos carnosos hipertrofiados).

(50) **COMPACTAS:** Los primordios florales deben estar estrechamente unidos, sin dejar claros.

(51) **GRANOS BIEN CERRADOS:** Las cabezuelas que forman las inflorescencias deben estar firmemente apretadas sin solución de continuidad.

(52) **SOBREMADUREZ:** Se considera cuando la hortaliza en su evolución ha pasado las características propias de maduro (18).

Coliflor: La pella se presenta abierta floja y las flores en principio de apertura.

Zapallito: Cuando el pericarpio (cáscara) ofrece resistencia a la presión de la uña.

(53) **VELLOSIDAD:** Pubescencia que recubre la superficie de ciertas hortalizas; cuando está presente, no debe ser húmeda ni grasosa.

(54) **HILLO:** En las legumbres, impropia y erróneamente llamado a la lignificación de los haces libero-leñosos que forman el nervio medio del carpele (115).

(55) **PERGAMINO:** Membrana interna de la vaina (57) (endocarpio) constituida por células fibrosas que se han lignificado en forma evidente.

(56) **APOROTADO:** Cuando las semillas han desarrollado en forma tal que se notan manifiestamente a través de la superficie de la vaina.

(57) **VAINA:** Fruta de las leguminosas; legumbre, denominado comúnmente ghaucha.

(58) **BIEN CUBIERTO:** Las brácteas (29) deben proteger totalmente a la espiga.

(59) **BIEN GRANADO:** Las espigas (63) deben tener las hileras completas, próximas entre sí y los granos no deben ser vacíos, flácidos, momificados, etc.

(60) **DIENTES:** Cada uno de los frutos (granos) del choclo.

(61) **TIERNOS:** El tegumento de los frutos del maíz no debe estar lignificado, presentándose apto para el consumo humano, al estado fresco.

(62) **LECHOSO:** Estado de los granos en su máximo desarrollo; de su interior (endosperma) emana un líquido blanco lechoso, al romper el tegumento con la uña.

(63) **ESPIGA:** Conjunto de frutos insertos en el mazo que lo sostiene.

(64) **HUECOS:** Cuando la zona medular ha desaparecido.

(65) **HENDIDOS:** Solución de continuidad del túnel en el sentido longitudinal interesando la médula.

Debe estar cicatrizado, caso contrario se considerará podredumbre.

(66) **PELADOS:** Cuando se ha separado parcial o totalmente la parte cortical de la médula.

(67) **YEMAS ABIERTAS:** Las yemas forman un ángulo de separación con respecto al eje del túnel, debido al inicio de brotación.

(68) **RECORTADAS:** Significa que las hojas deben cortarse a la altura de los peciolo, a un máximo de cinco centímetros (5 cm) del cierre de la bocha o cabeza.

(69) **DESHEILACHADOS:** Nervaduras que se rompen y se desprenden en forma de hilos a lo largo de la zona de los vasos.

(70) **FALSO BULBO, CABEZA O BOCHA:** Conjunto comestible constituido por las vainas foliares, dispuestas en forma imbricada sobre el tallo.

(71) **SOLIDO:** Compacto y firme a la compresión.

(72) **CABEZA FIRME:** Cuando el conjunto de hojas que forma el repollo, no se aplasta por ejercer partes huecas (31) que las debilita.

(73) **HOJAS CERRADAS:** Hojas firmes y aproximadas al eje central sin tendencia a tumbarse.

(74) **RAÍCES DESCORONADAS:** Son todas aquellas raíces a las que se les ha eliminado las hijas a la altura del cuello.

(75) **FLACIDAS:** Aquellas que por deshidratación han perdido la turgencia (25) de sus tejidos, es decir: los tallos, hojas, inflorescencias, frutos, etc., etc., no pueden mantenerse en pie, cuelgan por su propio peso o se tumbarán.

(76) **VERDEADA:** Aquella que presenta coloración verde característica producida por la acción de la luz sobre los tejidos de la epidermis y que la afecta en más de un milímetro (1 mm) de profundidad.

(77) **HELADOS Y ESCALDADOS:** Tubérculos o frutos que presentan manifestaciones características por efectos del frío y del calor excesivo, consistente en muerte o pérdida de sus tejidos.

(78) **PECIOLO:** Parte basal de la hoja que une la lámina con el tallo.

(79) **SARNA:** Aquella que tiene lesiones en forma de protuberancias suberificadas (consistencia de corcho), producidas por *Streptomyces scabies*. Se admiten hasta veinticinco por ciento (25%) de la superficie de la unidad, siempre que afecte la pulpa; si es grave o profunda sólo hasta el diez por ciento (10%) de la superficie del tubérculo.

(80) **ENFERMEDADES:** Aquella hortaliza que ha sufrido alteraciones originadas por la acción de parásitos vegetales o animales, por virus o factores fisiológicos.

(81) **CICATRIZ:** Señal que queda en el punto en que se ha desprendido de él algún órgano de la planta.

(82) **CICATRIZADO:** Endurecimiento de las partes tiernas puestas al descubierto por la lesión; éstas deben estar perfectamente secas y libres de podredumbres.

(83) **LARGO:** Medida que debe tomarse siguiendo el eje longitudinal de la unidad, en su mayor extensión.

(84) **ENVERO:** Cambio de color que toman los frutos cuando empiezan a madurar. Los distintos estados de madurez comercial son:

Verde maduro: Aquel cuya superficie presenta un color verde blanquecino, y en el que la sustancia gelatinosa abarca todo el interior del fruto.

Pintón: Cuando se aprecia la aparición parcial del color característico del cultivar.

Maduro: Aquel que ha alcanzado en su totalidad, el color característico del cultivar.

Sobremaduro: Aquel que en su evolución, ha sobrepasado las características propias del tomate comercialmente maduro.

(85) **LIGERA FLACCIDEZ:** Fruto que no ha perdido la brillantez de su color, que se manifiesta flojo a la presión de los dedos.

(86) **CAMBIO LEVE:** Se considera al paso sucesivo de dos (2) estados de envero.

(87) **CORAZON HUECO:** Se denomina a las bolsas de aire que se forman en el interior de las hojas al separarse éstas del tallo; en el interior del tubérculo o raíces por desequilibrio hídrico, etc.

(88) **APICE:** Parte extrema y terminal de la hoja.

(89) **RAZONABLEMENTE SOLIDA:** Se refiere a la compacidad de la cabeza.

(90) **BIEN RECORTADAS:** La cabeza no debe tener más de cuatro (4) hojas externas.

(91) **RAZONABLEMENTE RECORTADAS:** Significa que la cabeza no podrá tener más de seis (6) hojas de envoltura.

(92) **HINCHADAS:** Cuando la cabeza no es sólida, por lo tanto hay espacios de aire en la parte central, lo que provoca que la misma resulte liviana en relación a su tamaño.

(93) **ABIERTAS:** Presentan las hojas sin compacidad, deformando la cabeza.

(94) **FLORONES:** Frutos deformados del tomate, se caracterizan por presentar elevaciones o depresiones, provenientes del mal cierre de la flor, o bien por presentar un anillo en su parte distal.

(95) **CRESTA:** Prominencia del brote, más o menos dentado, en la parte superior de la cabeza.

(96) **COSTILLADOS:** Frutos que presentan surcos o desviaciones paralelas al eje longitudinal, formando gajos. Sólo se admitirán cuando éstos sean característicos de la especie o cultivar.

(97) **LIMBO:** Parte distal y extendida de la hoja, también denominada lámina.

(98) **INMADUREZ (VERDES):** Cuando las semillas en el interior del fruto, se encuentran poco desarrolladas; la sustancia gelatinosa no cubre todo al interior y su superficie es totalmente verde.

(99) **LISAS:** Libres de raíces secundarias y asperezas.

(100) **BRILLANTES:** Los frutos deben tener el brillo propio del fresco.

(101) **TIERNOS:** Frutos que no han alcanzado la madurez fisiológica; los granos y/o las semillas se presentan: lechosos, no lignificados y comestibles.

(102) **COPETE:** Crecimiento secundario en forma de rodete, con el centro decorado y convexo que se sitúa en el extremo distal.

(103) **AREAS LENOSAS:** Son las que han sufrido un principio de lignificación de los tejidos.

(104) **HOJA:** Se refiere a la unidad constituida por vaina, peciolo y lámina.

(105) **BULBO:** Conjunto de hojas modificadas (catáfilas).

(106) **CALIZ PERSISTENTE:** Conjunto de sépalos que quedan adheridos a la base del fruto.

(107) **PEDUNCULO:** Vástago que soporta el fruto.

(108) **TURION:** Brote tierno (rebrote de especies plurianuales), con hojas rudimentarias.

(109) **PUNTA DE ESPARRAGOS:** Yema apical del túnel (hasta donde las hojas rudimentarias están superpuestas).

(110) **GRANO:** Denominase a la semilla de la arveja y al primordio del coliflor, que conforma la cabeza.

(111) **CARPELO:** Hojas modificadas que constituyen la vaina (57) por simple unión de los bordes.

(112) **UNIFORME:** Se considera así cuando las unidades en un mismo paquete, sus medidas, largo y ancho del peciolo y lámina de la hoja, no exceda en más o en menos del veinte por ciento (20%) para el grado 1 y del treinta por ciento (30%) para el grado 2. No hay exigencia para el grado 3, salvo en aquellos casos donde se enfuquen otras medidas. La uniformidad de una partida estará dada hasta un treinta por ciento (30%) de diferencia en tamaño entre la unidad más grande y la más chica.

(113) **PIRAMIDAL:** Corte en bisel que se efectúa en dos (2) ángulos, partiendo desde la base de las hojas externas, por lo cual quedará formado un vértice en forma de pirámide.

(114) **BLANQUEO:** Pérdida del color verde que se logra mediante labores culturales que impiden la llegada de la luz.

(115) **GRADO DE SELECCION:** Denominase a todo agrupamiento que reúna las mismas condiciones de calidad comercial.

(116) **CALIBRADO:** Con respecto a diámetro, se toma en cuenta el diámetro transversal mayor, expresado en centímetros.

(117) **HORTALIZAS FRESCAS:** Aquellas cuyo estado de firmeza corresponde al del momento de su cosecha y es mantenido en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.

(118) **CONDICIONES MINIMAS:** Conjunto de características básicas que deben reunir las hortalizas, para su comercialización.

(119) **BLANCO:** Denominase ajo blanco al bulbo que no presenta escape floral (tallo central), en el cual los dientes están dispuestos asimétricamente dándole una forma irregular.

(120) **COLORADO:** Debe consignarse ajo colorado al bulbo que presenta escape floral alrededor del cual los bulbillos (dientes) están dispuestos simétricamente dándole una forma regular.

(121) **JAULA:** Envase cuyos cabezales están constituidos por listones separados entre sí, característicos en los envases de madera.

(122) **CAJON:** Envase cuyos cabezales están formado por tablas que conforman un todo sin dejar espacios libres.

(123) **SUeltas:** Plantas o sus partes sin ninguna atadura.

(124) **MANOJO:** Conjunto de unidades sujetas entre sí, constituidos o no de raíces, tallos u hojas atadas con hilo, rafia u otro material similar que no transmita olor y sabor a la especie.

(125) **GRANEL:** Cuando el envasado de las hortalizas se hace sin ningún ordenamiento dentro del envase.

(126) **TIPO COMERCIAL:** Denominación comercial que se hace a un grupo de hortalizas dentro de una especie que tienen una característica en común, por lo general en su forma y color.

(127) **BULBOS INCOMPLETOS:** Se consideran tales los que no tienen más del sesenta por ciento (60%) de los dientes que conforman la unidad.

(128) **PAQUETE:** Número determinado de unidades correctamente acondicionadas y sujetas para su venta.

(129) **USO INDUSTRIAL:** Grado de selección que será utilizado como materia prima en la industria.

(130) **EMPACADOR:** Firma o razón social dedicada al acondicionamiento de la hortaliza fresca.

(131) **PRODUCTOR-EMPACADOR:** Firma o razón social que se dedica a la producción hortícola y al empaque de su producción y/o de terceros.

(132) **RESISTENTES:** A la compresión.

Tipos de envases	Peso máximo producto (kg)	Compresión mínima (kg)
Jaula	30	500
	25	400
	20	350
	15	300
Torito	20	450
	15	350
	12	300
	10	250

Bolsas: Elongación máxima 30 %. La estructura del tejido a plena carga del envase no deberá producir corrimiento de los hilos.

(133) BOCA CERRADA. La costura de la parte superior del envase será de modo tal, de no permitir una exposición manifiesta de la mercadería.

CONCURSOS

ANTERIORES

PRESIDENCIA DE LA NACION

COMITE FEDERAL DE RADIODIFUSION

El Comité Federal de Radiodifusión comunica a la opinión pública que ha resuelto reanudar los concursos que se hallaban suspendidos desde el 25 de abril de 1983 y que comprenden las siguientes estaciones de radiodifusión:

A privatizar:

LRA57 Radio Nacional El Bolsón, El Bolsón (Rio Negro).

LRA58 Radio Nacional Rio Mayo, Rio Mayo (Chubut).

LT3 Radio Cerealista, Rosario (Santa Fe).

LU4 Radio Patagónica Argentina, Comodoro Rivadavia (Chubut).

Nuevas:

Rádios en Esquina (Corrientes), San Cristóbal y San Justo (Santa Fe) y Concepción (Tucumán).

Televisión en Olavarría (Buenos Aires).

Los nuevos plazos que rigen este concurso son los siguientes:

Presentación de propuestas: 30 de Junio y 1º de Julio de 1983 de 13 a 18 horas y 4 de Julio de 1983 de 9 a 14 horas, en Suipacha 765, 9º piso, Capital Federal.

Acto de apertura: El 4 de Julio de 1983 a las 15 horas en Suipacha 765, 7º piso, Capital Federal.

c. 6/7 N° 5.501 v. 7/783

REMATES OFICIALES

NUEVOS

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Secretaría de Energía

YACIMIENTOS PETROLIFEROS FISCALES

Por dos días: Yacimientos Petrolíferos Fiscales ha dispuesto la venta mediante subasta pública, por intermedio del Banco Municipal de La Plata, de diversos elementos de su propiedad, que se encuentran en condición de rezago. Los materiales serán exhibidos en dependencias de: Distrito Geofísico Austral; Depósito n° 28, Rio Gallegos, Provincia de Santa Cruz; Campamento Cañadón Seco; Playa de Almacenes Km. 3; Distrito Geofísico San Jorge Km. 4, Comodoro Rivadavia, Provincia del Chubut.

— Los Pliegos de Bases y Condiciones e Informes pueden solicitarse en los lugares y horario de exhibición; en División Córdoba: Independencia y Caseros, Córdoba; Divisional Comodoro Rivadavia: Km. 3, Comodoro Rivadavia; Divisional Bahía Blanca: Estación 127, Bahía Blanca; Divisional Rosario: Gral Urquiza 1302/18, Rosario; Abastecimientos Puerto Nuevo; Divisional Mendoza: Av. San Martín n° 650, Mendoza y en el Banco Municipal de La Plata, Diagonal 74 esq. 40, La Plata, Primer Piso, de lunes a viernes, de 10 a 16 horas. — El remate se realizará el día 13 de Julio de 1983, a las 830 horas, en el Club Ingeniero Huergo, Comodoro Rivadavia, Provincia del Chubut. — El resultado de la subasta se halla sujeto a la aprobación del Organismo Vendedor, el que será dado a finalizar el acto del remate.

c. 6/7 N° 5.666 v. 7/783

REMATES OFICIALES

ANTERIORES

MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

COMISION MUNICIPAL DE LA VIVIENDA DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES 84 LOCALES COMERCIALES (9 desocupados y 75 Ocupados) con base:

Ubicación:

— Ciudad General Martín M. de Güemes — Partido de La Matanza — Provincia de Buenos Aires (Centros Vecinales 1-2 y Sectores EGH Avenida Central y calles 200 y 1100).

— Conjunto Urbano "Villa Soldati" (Avenida Coronel Rocca y Lacarra) — Capital Federal — FONAVI.

Remate: El día 22 de Julio de 1983, a las 14 horas, Sala N° 4, tercer piso, Esmeralda 660, Capital Federal.

Condiciones de venta: Señal: 10 por ciento; comisión: 3 por ciento en el acto del remate. En efectivo o cheque de Plaza de Capital Federal. Saldo con facilidades.

Ciudad General Martín de Güemes: 60 cuotas mensuales. Conjunto Urbano Villa Soldati: 120 cuotas mensuales.

Informes y prospectos: En Esmeralda 660, 6º piso, sector Inmuebles (392-1694) de lunes a viernes de 13.45 a 20 horas.

Resultado sujeto a la aprobación de la entidad vendedora.

c. 29.6 N° 5.422 v. 8/783

AVISOS OFICIALES

NUEVOS

MINISTERIO DE ECONOMIA

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA COMUNICACION "B" 691

16/6/83

A las Entidades Financieras:

Ref.: Circular CREFI — 1. Capítulo I. Instalación, fusión y transformación. Banco del Guazú S.A. Fusión por absorción de Lacar Compañía Financiera S.A.

Nos dirigimos a Uds. para comunicarles que, de acuerdo con la autorización que oportunamente se le confirió, el Banco del Guazú S.A. concretará el 1º de Julio próximo la fusión por absorción de Lacar Compañía Financiera S.A.

A partir de la fecha citada caducará la autorización que tiene Lacar Compañía Financiera S.A. para actuar como compañía financiera privada local de capital nacional, pasando su casa única a integrar la sociedad adquirente con el carácter de filial.

c. 6/7 N° 5.634 v. 6/783

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA COMUNICACION "B" 694

24/6/83

A las Entidades Autorizadas para Operar en Cambios:

Ref.: Comunicado Telefónico N° 4906. Nos dirigimos a Uds. para confirmar el texto del Comunicado Telefónico N° 4905 de fecha 22/6/83, que a continuación se transcribe:

"Comunicamos a ustedes que se ha resuelto extender hasta el 27/6/83 inclusive, el plazo a que se refiere la Comunicación

"B" 687, del 15/6/83, para presentar solicitudes de autorización de prórrogas —sin cobertura a término del Banco Central— de préstamos en moneda extranjera, instrumentados como operaciones de pase, según lo prevé la Comunicación "A" 327, Capítulo II, del 19/6/83.

La extensión dispuesta para el plazo de referencia tiene el carácter de única e improrrogable.

E. 6/7 N° 5.638 v. 6/7/83

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA COMUNICACION "B" 697

24/6/83

A las Entidades Financieras Autorizadas para Operar en Cambios y Corredores de Cambio:

Ref.: Circular CAMEX — 1 — 8. Índice de ajuste del Seguro de Cambio

Nos dirigimos a Uds. para comunicarles la evolución del referido índice (opción correspondientes a la Comunicación "A" 41 del 3/7/81) durante el mes de mayo de 1983.

Fecha	Indice
(base 30/11/81 = 100)	
1/5/83	301,1943
2/5/83	302,0766
3/5/83	302,9619
4/5/83	303,8503
5/5/83	304,7418
6/5/83	305,6559
7/5/83	306,5327
8/5/83	307,4322
9/5/83	308,3342
10/5/83	309,2385
11/5/83	310,1463
12/5/83	311,0574
13/5/83	311,9721
14/5/83	312,8891
15/5/83	313,8087
16/5/83	314,7310
17/5/83	315,6540
18/5/83	316,5786
19/5/83	317,5064
20/5/83	318,4374
21/5/83	319,3696
22/5/83	320,3045
23/5/83	321,2422
24/5/83	322,1827
25/5/83	323,1265
26/5/83	324,0732
27/5/83	325,0223
28/5/83	325,9733
29/5/83	326,9270
30/5/83	327,8835
31/5/83	328,8428

c. 6/7 N° 5.637 v. 6/783

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA COMUNICACION "B" 698

24/6/83

Ref.: Circular CAMEX — 1 — 41, punto 3.3.2. Índice de ajuste por la variación de la cotización del dólar en el Mercado Único de Cambios. Valores correspondientes a mayo de 1983.

Nos dirigimos a Uds. y por su intermedio a todos los interesados para comunicarles los valores diarios del referido índice que figuran en Anexo.

Este índice refleja la variación diaria de la cotización del dólar en el Mercado Único de Cambios, fijada por este Banco a la apertura del mismo, correspondiente al segundo día hábil anterior.

Fecha	Indice
(Base 30/11/82 = 100)	
2/5/83	172,5049
3/5/83	173,2503
4/5/83	173,9956
5/5/83	174,7409
6/5/83	175,4862
7/5/83	176,2315
8/5/83	176,9763
9/5/83	177,7221
10/5/83	178,4675
11/5/83	179,2128
12/5/83	179,9581
13/5/83	180,7034
14/5/83	181,4487
15/5/83	182,1940
16/5/83	182,9393
17/5/83	183,6846
18/5/83	184,4300
19/5/83	185,1753
20/5/83	185,9206
21/5/83	187,4112

c. 6/7 N° 5.636 v. 6/783

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA COMUNICACION "B" 699

24/6/83

Ref.: Circular CAMEX — 1 — 41, punto 3.3.3. Índice de ajuste correspondiente al diferencial entre la tasa de interés libre y la LIBOR a mayo de 1983.

Nos dirigimos a Uds. y por su intermedio a todos los interesados para comunicarles los valores diarios del referido índice que figuran en Anexo.

Este índice resulta de la diferencia por cociente entre las tasas de variación que registran el índice de la tasa de interés libre que el Banco Central determine como representativa del mercado y el índice

de la tasa LIBOR para eurodólares a un mes.

Fecha	Indice
(base 30/11/82 = 100)	
1/5/83	160,7752
2/5/83	161,2657
3/5/83	161,7613
4/5/83	162,2548
5/5/83	162,7559
6/5/83	163,2576
7/5/83	163,7698
8/5/83	164,2836
9/5/83	164,7991
10/5/83	165,3168
11/5/83	165,8451
12/5/83	166,3805
13/5/83	166,9227
14/5/83	167,4674
15/5/83	168,0138
16/5/83	168,5619
17/5/83	169,1118
18/5/83	169,6635
19/5/83	170,2151
20/5/83	170,7647
21/5/83	171,3060
22/5/83	171,8490
23/5/83	172,3937
24/5/83	172,9453
25/5/83	173,4960
26/5/83	174,0484
27/5/83	174,5935
28/5/83	175,1319
29/5/83	175,6719
30/5/83	176,2136
31/5/83	176,7505

c. 6/7 N° 5.635 v. 6/783

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA COMUNICACION "C" 943

29/6/83

A las Entidades Financieras:

Ref.: Circular Operaciones Pasivas — OPASI — 1 — 15, Ley 22.707. Símbolo de la nueva unidad monetaria.

Nos dirigimos a Uds. con referencia a la integración a partir del 1º del actual, de las formulas impresas con la anterior línea monetaria, unizadas por las unidades monetarias en su relación con los cheques (cheques, órdenes de pago, boletas de depósito y de recaudación, certificados de depósitos, etc.).

Al respecto, les comunicamos que en esos documentos puede utilizarse indistintamente letra mayúscula o minúscula para consignar tanto el símbolo (\$a o \$A) como la denominación de la nueva moneda.

Sin perjuicio de ello, en oportunidad de disponerse la primera reimpression de ejemplares de los documentos citados, deberán ajustarse a lo establecido en la Circular del título.

c. 6/7 N° 5.639 v. 6/783

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Se comunica por 3 (tres) días que por Resolución N° 220 del día 30 de junio de 1983 el Directorio del Banco Central de la República Argentina dispuso la venta en licitación pública del paquete accionario mayoritario del Banco Español del Rio de la Plata Lido, S.A., con ajuste a las previsiones de la Ley N° 22.425. Se hace saber a los acreedores de esa entidad que deberán denunciar la existencia de sus créditos dentro de los 15 (quince) días hábiles a contar desde el día siguiente al de la última publicación del presente edicto. Los eventuales créditos con la entidad no registrados contablemente ni denunciados, deberán ser expresamente garantizados por los titulares de la entidad que se vende. La denuncia de los acreedores deberá dirigirse al Señor Delegado Interventor del Banco Central de la República Argentina en el Banco Español del Rio de la Plata Lido, S.A., y ser presentada en su Casa Matriz, Reconquista 200, Capital Federal, en días hábiles bancarios, en el horario de 10 a 16 horas. La denuncia deberá formalizarse con indicación del monto, cau-

PUBLICACIONES DE DECRETOS Y RESOLUCIONES

De acuerdo con el Decreto número 15.209 del 21 de noviembre de 1959, en el Boletín Oficial de la República Argentina se publicarán en forma sintetizada los actos administrativos referentes a: presupuestos, licitaciones y contratación; órdenes de pago, movimiento de personal subalterno (civil, militar y religioso), jubilaciones, retiros y pensiones, constitución y disolución de sociedades y asociaciones y aprobación de estatutos; acciones judiciales, legítimos abonos, tierras fiscales, subsidios, donaciones, multas, becas policía sanitaria animal y vegetal y remates.

RESOLUCIONES: Las resoluciones de los Ministerios y Secretarías de Estado y de las Reparticiones sólo serán publicadas en el caso de que tuvieran interés general.

sa, características y eventual privilegio del crédito, adjuntando los títulos justificativos originales y dos copias firmadas de la denuncia así como toda la documentación que resulte necesaria.

SA 300 e. 6/7 N° 62.274 v. 8/7/83

Secretaría de Hacienda

ADMINISTRACION NACIONAL DE ADUANAS

ADUANA DE LA CAPITAL

En la Administración de la Aduana de Paso de los Libres, provincia de Corrientes, notifica por este medio a HECTOR BARTOLOME titular de L.E. N° 5.033.665; que en el Sumario Contencioso N° 031/1979, expediente EA-42-2016/79, caratulado: "Héctor Bartolomé y Claudio Héctor Piegas, s/Inf. art. 194 Ley 21.892 (actual art. 947 del Código Aduanero Ley 22.415)" se ha dictado auto que expresa lo siguiente: "Paso de los Libres, 26 de febrero de 1982. Visto ... Se dispone 1°) ... 2°) ... 3°) Notificar a Héctor Bartolomé del auto que declara su Rebelión de conformidad al Inc. g) del Art. 1034 del Código Aduanero, intimándole a constituir domicilio en jurisdicción de esta Dependencia por el plazo de (10) diez días bajo apercibimiento de los Arts. 1005 y 1013 del Código Aduanero. — Fdo.: Lorenzo M. San Martín, Administrador Aduana Paso de los Libres".

c. 6/7 N° 5.654 v. 6/7/83

En el Sumario Contencioso N° S. C. 42.80.0168 caratulado: "Martín J. Osvaldo, Raúl Sosa y otros s/Inf. Art. 187 Ley de Aduana", se ha dispuesto correr vista de lo actuado a EDGARDO MARCELO DE SOUZA CIFOPED N° 7.248.539 de acuerdo al Art. 1101 del Código Aduanero (Ley 22.415). El término que se fija esta vista es de 10 (diez) días para hacer su defensa, hacer valer sus derechos, ofrecer y/o producir pruebas y de no ser así decaerá su derecho para hacerlo más adelante; de no contestar la vista en término se decretará su rebelión de conformidad a lo dispuesto por el Art. 1105 del Código Aduanero (Ley 22.415). En el mismo período deberá constituir domicilio en el radio urbano de esta dependencia aduanera, sito en la localidad de Paso de los Libres, provincia de Corrientes, conforme lo establecen los Arts. 1001 y 1003 del Código Aduanero (Ley 22.415) y de no hacerlo se fijará el mismo en los estrados de la Sección Sumarios de esta Aduana, de conformidad a lo ordenado por el Inc. g) del Art. 1013 del mismo Código Aduanero. Se le comunica asimismo que con el objeto de evitar deterioros y desvalorización de la mercadería secuestrada esta Administración podrá ordenar oportunamente, la comercialización y/o subasta de la mercadería en aplicación de los Arts. 437 y concordantes del Código Aduanero (Ley 22.415). Firmado: Lorenzo M. San Martín, Administrador Aduana de Paso de los Libres.

e. 6/7 N° 5.655 v. 6/7/83

En el Sumario Contencioso N° S. C. 42.82.0035, caratulado: "De Almeida Moraes, Luis Erni s/Inf. Art. 970 del Código Aduanero (Ley 22.415)" se ha dispuesto declarar en rebelión a LUIS ERNI DE ALMEIDA MORAES, C.I. N° 1.004.982.722 expedida por la Policía de la República Federativa del Brasil, quien podría ejercer derecho de estas actuaciones, debiendo continuar las mismas su curso, aún sin su intervención, de conformidad a lo ordenado por el art. 1105 del Código Aduanero (Ley 22.415). Asimismo se resuelve poner a disposición de las partes por el término de 6 (seis) días, en la Sección Sumarios, para la presentación del alegato, conforme lo establece el art. 1110 del Código Aduanero (Ley 22.415). Firmado: Lorenzo M. San Martín, Administrador Aduana de Paso de los Libres.

e. 6/7 N° 5.656 v. 6/7/83

En el Sumario Contencioso N° S.C. 42.81.0067 caratulado "Kwiek, Juan Miguel s/Inf. art. 187 Ley de Aduana" se ha dispuesto declarar en rebelión a ARGENTINO ALBERTO BRITO CAMPILLO C.I.C. N° 060.719.270/00 expedido por la Policía del Brasil, quien podría ejercer derecho sobre estas actuaciones, debiendo continuar las mismas su curso, aún sin su intervención de conformidad a lo ordenado por el Art. 1105 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). — Asimismo se resuelve poner a disposición de las partes por el término de 6 (seis) días en la Sección Sumarios para la presentación del alegato, conforme lo establece el art. 1.110 del Código Aduanero (Ley N° 22.415) firmado Lorenzo M. San Martín, Administrador Aduana de Paso de los Libres.

e. 6/7 N° 5.657 v. 6/7/83

En el Sumario Contencioso N° S.C. 42.82.0001 caratulado "Fausto Curvelo de Lima s/Inf. art. 947 del Código Aduanero (Ley N° 22.415)", se ha dispuesto declarar en rebelión a FAUSTO CURVELO DE LIMA, C. I. N° 2.919.204.746 expedida por la Policía de la República Federativa del Brasil, quien podría ejercer derecho sobre estas actuaciones, debiendo continuar las mismas su curso,

aún sin su intervención, de conformidad a lo ordenado por el Art. 1.105 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). — Asimismo se resuelve poner a disposición de las partes por el término de 6 (seis) días, en la Sección Sumarios para la presentación del alegato, conforme lo establece el Art. 1.110 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). — Firmado Lorenzo M. San Martín, Administrador Aduana de Paso de los Libres.

e. 6/7 N° 5.658 v. 6/7/83

En el Sumario Contencioso N° S.C. 42.81.0068, caratulado "Santana, Celso s/Inf. art. 187 Ley de Aduana" se ha dispuesto declarar en rebelión a CELSO SANTANA C. I. N° 9.889.581 expedida por la Policía Federal Argentina, quien podría ejercer derecho sobre estas actuaciones, debiendo continuar las mismas su curso, aún sin su intervención de conformidad a lo ordenado por el Art. 1.105 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). — Asimismo se resuelve poner a disposición de las partes, por el término de 6 (seis) días los actuados, en la Sección Sumarios, para la presentación del alegato, conforme lo establece el Art. 1.110 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). — Firmado Lorenzo M. San Martín, Administrador Aduana de Paso de los Libres.

e. 6/7 N° 5.659 v. 6/7/83

En el Sumario Contencioso N° S.C. 42.81.0093 caratulado "Martini, Alberto Juan y otro, s/Inf. art. 172 Ley de Aduana", se ha dispuesto declarar en rebelión a ALBERTO JUAN MARTINI L.E. N° 5.150.427 y a PEDRO FERNANDO HERNANDEZ COIMBRA C. P. F. N° 234.906.750 expedida por la Policía de la República Federativa del Brasil; quienes podrían ejercer derecho de estas actuaciones, debiendo continuar las mismas su curso, aún sin su intervención de conformidad a lo ordenado por el Art. 1.105 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). — Asimismo se resuelve poner a disposición de las partes, las actuaciones, por el término de 6 (seis) días en la Sección Sumarios, para la presentación del alegato, conforme lo establece el Art. 1.110 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). — Firmado Lorenzo M. San Martín, Administrador Aduana de Paso de los Libres.

e. 6/7 N° 5.660 v. 6/7/83

ADUANA DE POCITOS

Art. 1037, inciso g), Ley 22.415

Se hace saber a las personas involucradas en los expedientes que más abajo se detalla, que en los mismos ha recaído la siguiente providencia. Atento la incompetencia a contestar la vista que les fuera conferida (Art. 1101, Código Aduanero, Ley 22.415), esta Instrucción resuelve declarar en rebelión a las personas involucradas en los mismos (Art. 1105 del citado texto legal), prosiguiéndose lo actuado en el estado que se encuentra.

SA-45-80-043.PO: FRANCISCO OSVALDO OLEA

SA-45-80-044.PO: LUIS A. DAMS GUILLERMEZ

SA-45-80-049.PO: GABRIEL MOYA ORTIZ

SA-45-80-101.PO: ENRIQUE GONZALEZ ANTELO

SA-45-80-133.PO: ALFREDO B. EUSEBIO

SA-45-80-093.PO: FRANCIS DALE MCLAUBURY

SA-45-80-096.PO: JOSE MARIA JALLILES

SA-45-80-138.PO: GUILLERMO MAIOLI

SA-45-80-101.PO: PEDRO EDGAR CAMACHO BARRERO

SA-45-80-102.PO: JOSE G. SANTILLAN

SA-45-80-103.PO: JOSE MORENO DES-CAJONIEREZ

SA-45-80-105.PO: BENNY FERRARI COIMBRA

SA-45-80-147.PO: SAUCEDO TORRICO

SA-45-80-103.PO: EDUARDO HORACIO DE LA MATA

SA-45-80-117.PO: VIVIANO SALGUERO ESCALERA

SA-45-80-148.PO: IVES VENEGAS PICCOLLETTI

Art. 1101, Cód. Aduanero, Ley 22.415

Se cita, llama y emplaza a las personas que más abajo se detallan, haciéndoles saber que se ha dispuesto correrles vista de todo lo actuado a la fecha en la referida causa (Art. 1101 de la Ley 22.415, Código Aduanero), para que en el perentorio término de diez (10) días tomen intervención en la misma y planteen, en la oportunidad todas las cuestiones que hicieran a sus derechos, pudiendo ofrecer las pruebas que estimen conducentes o renunciar a las mismas bajo apercibimiento de ser declarados en rebelión (Art. 1105, C. A.) y/o impugnar las actuaciones sumariales labradas por adolecer de defecto de forma (Art. 1104, Ley 22.415). Asimismo en su primera presentación deberán constituir domicilio dentro del radio de esta Aduana (Art. 1001 del Cód. Aduanero), bajo apercibimiento de tenerlo por constituido en los estrados de esta Sede Aduanera (Art. 1001, Cód. Aduanero), y se le notifica que, en caso de concurrir a estar en derecho por interposita persona, el presen-

tante deberá acreditar personería en su primera presentación (Arts. 1030 y 1031 del citado texto legal). SA-45-79-100.PO: EDUARDO PAREDES SA-45-79-103.PO: MARIO LEMA CASTRILLO SA-45-80-104.PO: JUSTO CARLOS PERALTA SA-45-80-116.PO: JAVIER CONTRERAS SAAVEDRA Pocitos, 29 de junio de 1983. Ricardo Ramón Elías, Administrador Aduana Pocitos.

e. 6/7 N° 5.653 v. 6/7/83

ADUANA DE PASO DE LOS LIBRES

En el Sumario Contencioso N° S. C. 42.79.0111 caratulado "Mariotti Julio César a Mando y otros s/Inf. artículo 187 Ley de Aduana", se ha dispuesto tener por contestada en tiempo y forma la vista de los encartados LEOPOLDO FRANCISCO OLIVETTO y ELENA AMALIA OLIVETTO; y declarar en rebelión a JULIO CESAR ARMANDO MARIOTTI, C. I. N° 6.555.774 expedida por la Policía Federal Argentina; CLOVIS ROCHA GARCIA, C. I. Número 9.004.778.164 expedida por la Policía Federal de la República Federativa del Brasil; VICTOR HUGO FRIZZIO, D. N. I. N° 12.203.997; OSCAR RAUL NARDA, D. N. I. N° 10.383.162; CARLOS ROCHA GARCIA, C. I. N° 6.014.572.603 expedida por la Policía de la República Federativa del Brasil y EDDA CLARA LEZCANO, D. N. I. N° 5.204.928, quienes podrían ejercer derecho sobre estas actuaciones, debiendo continuar las mismas su curso aún sin sus intervenciones, de conformidad a lo ordenado por el artículo 1105 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). Asimismo se resuelve poner a disposición de las partes los actuados, por el término de 6 (seis) días en la Sección Sumarios para la presentación del alegato, conforme lo dispuesto por el artículo 1110 del Código Aduanero (Ley N° 22.415). — Firmado: Lorenzo M. San Martín, Administrador Aduana de Paso de los Libres.

e. 6/7 N° 5.661 v. 6/7/83

ADUANA DE ORAN

En el Sumario Contencioso N° 0313/82, OR., caratulado: "Aduana de Orán, el MATEO MONTES y otros s/contrabando", se comunica a Mateo Montes, que en el perentorio término de diez (10) días hábiles administrativos se presente a estar a derecho, evacue su defensa y ofrezca todas las pruebas conducentes de que intentare valerse y acompañe la documental que tuviere en su poder individualizado e indicando el contenido y la persona en cuyo poder se encontrare si no la tuviere, bajo apercibimiento de declararse rebelde conforme a los artículos 1101, 1103, 1104, y 1105 de la Ley N° 22.415. — Imputándosele la infracción a los artículos: 863, 865 y 866 del Código Aduanero, siendo obligatorio el patrocinio letrado, inscripto en la Matrícula Federal, en caso que se planteen o debatan cuestiones jurídicas (artículo 1034). — Asimismo, se le hace saber que en caso de concurrir a estar a derecho por interposita persona, el presentante deberá acreditar personería en su primera presentación (artículo 1030 y 1031), debiendo además constituir domicilio legal en el radio del asiento de esta Aduana (artículo 1001), bajo apercibimiento de tenerlo constituido en la sede de la misma (artículo 1004). — También se le hace saber que en el supuesto de acreditarse el hecho imputado, deberá abonar una multa que oscilará de cuatro (4) a veinte (20) veces el valor en plaza de la mercadería incautada, más los tributos de importación que de ella resultaren. Valor en plaza de la mercadería \$a 1.160, más los tributos de importación que son \$a 160, todo sujeto a reajuste (artículo 1094). — Firmado: Julio Roberto Carretero, Administrador de la Aduana de Orán.

e. 6/7 N° 5.662 v. 6/7/83

Secretaría de Comercio

DIRECCION NACIONAL DE AZUCAR

DISPOSICION N° 152

Buenos Aires, 1° de julio de 1983.

Visto la Ley N° 19.597, las Disposiciones D.N.A. Nros. 401/77, 254/79, 244/80 y 22/81, y

Considerando:

Que corresponde determinar la entrega de azúcar con destino al mercado interno, durante el mes de julio de 1983, en una cantidad concordante a las necesidades del mismo.

Por ello,

El Director Nacional de Azúcar dispone:

Artículo 1° — Fijase en ochenta millones (80.000.000) de kilogramos de azúcar, la cuota de entrega al mercado interno, que podrá ser comercializada por los ingenios azucareros, en el transcurso del mes de julio de 1983, conforme a las cantidades que para cada uno de ellos figura en el Anexo I que forma parte de la presente.

Artículo 2° — Los ingenios azucareros, podrán ceder su cuota o parte de ella, dentro de los volúmenes establecidos en esta Disposición. Las cesiones efectuadas, deberán ser comunicadas a la Dirección Nacional de Azúcar, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas posteriores a haberse efectuado.

Artículo 3° — Las infracciones a la presente Disposición serán sancionadas conforme las normas previstas por la Ley N° 19.597 y sus modificatorias.

Artículo 4° — Comuníquese, dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación por medio de edicto y archívese.

Angel R. Polo

En el Sumario Contencioso N° 0353/83, OR., caratulado: "Aduana de Orán el Honorario Arcienaga y otros s/contrabando", se comunica que en la causa de referencia se ha dictado auto que dice: Orán, 30 de mayo de 1983. — Visto ... que las causantes HONORIA ARCENAGA y LUCIA COLQUE, no se presentaron en término a estar a derecho, la Instrucción Resuelve: Declarar rebeldes a las nombradas y proseguir la causa en el estado en que se encuentra, artículo 1105 del Código Aduanero. — Firmado: Julio Roberto Carretero, Administrador de la Aduana de Orán.

c. 6/7 N° 5.663 v. 6/7/83

En el Sumario Contencioso N° 0341/83, OR., caratulado: "Aduana de Orán el Julio César Cuadra y otros s/contrabando", se comunica a SANTOS ALBERTO ROJAS, JULIO CESAR CUADRA, BRAULIO JUAREZ, RICARDO JUAREZ y EDMUNDO BRZEZINSKI, que en el perentorio término de diez (10) días hábiles administrativos se presenten a estar a derecho, evacuen su defensa y ofrezcan todas las pruebas conducentes de que intentaren valerse y acompañen la documental que tuviere en su poder, individualizando e indicando el contenido y la persona en cuyo poder se encontrare, si no la tuviere, bajo apercibimiento de declararse rebeldes conforme a los arts. 1101, 1103, 1104 y 1105 de la Ley N° 22.415. Imputándoseles la infracción a los arts. 863, 865 y 866 del Código Aduanero siendo obligatorio el patrocinio letrado, inscripto en la Matrícula Federal, en caso que se planteen o debatan cuestiones jurídicas (art. 1034). Asimismo, se les hace saber que en caso de concurrir a estar a derecho por interposita persona, el presentante deberá acreditar personería en su primera presentación (art. 1030 y 1031), debiendo además constituir domicilio legal en el radio del asiento de esta Aduana (art. 1001), bajo apercibimiento de tenerlo por constituido en la sede de la misma (art. 1004). También se les hace saber que en el supuesto de acreditarse el hecho imputado, deberán abonar una multa que oscilará de cuatro (4) a veinte (20) veces el valor en plaza de la mercadería incautada, más los tributos de importación que de ella resultaren. Valor en plaza de la mercadería \$a 15.323,52 sujeto a reajuste (art. 1094). Fdo.: Julio Roberto Carretero, Administrador de la Aduana de Orán.

c. 6/7 N° 5.664 v. 6/7/83

ADUANA DE CLORINDA

Se hace saber a los interesados, que se indica que en la causa de mención, se ha decretado la rebelión de los mismos, conforme al art. 1105 del Código Aduanero, por no haberse presentado a tomar intervención en autos:

Sumario N° SA.12-321/82. Interesado: ROBERTO ANTONIO DELGADILLO. Sumario N° SA.12-328/82. Interesado: HSIANG HUI HUANG. Sumario N° SA.12-331/83. Interesado: ANTONIO VERA TORRES. Sumario N° SA.12-357/82. Interesado: TOMAS PERALTA ALVAREZ. Sumario N° SA.12-358/82. Interesado: TEOFILA GONZALEZ. Sumario N° SA.12-359/82. Interesado: MARTIN BENITEZ. Sumario N° SA.12-362/82. Interesado: SILVIA PRESENTACION LIMACHI y EPIFANIA. Sumario N° SA.12-362/82. Interesado: MARECO GIMENEZ. Sumario N° SA.12-363/83. Interesado: LUCIANO PAREDES SEGOVIA. Sumario N° SA.12-354/82. Interesado: ESBETA MARECO GIMENEZ y OLGA BEATRIZ PAEZ RIVAS. Firmado: Nicolas Antonio Brizuela, Subadministrador a cargo de la Aduana de Clorinda.

e. 6/7 N° 5.665 v. 6/7/83

**ANEXO I — DISPOSICION D.N.A. N° 152/83
CUOTA DE AZUCAR BLANCO, CON DESTINO AL CONSUMO
DEL MERCADO INTERNO, QUE SE DISTRIBUIRA DURANTE
EL MES DE JULIO DE 1983**

Ingenios azucareros	Existencia declarada por los ingenios azucareros, hasta el día 31/5/83	Existencia disponible hasta el día 31/5/83	Cuota de azúcar que corresponde comercializar durante el mes de julio de 1983
	Kilogramos	Kilogramos	Kilogramos
INGENIO AGUILARES S.A.	5.959.701	2.049.458	1.174.956
COMPLEJO INTEGRAL AZUCARERO S.A. — Ingenio Bella Vista	18.628.792	8.201.736	4.702.062
CIA. AZUCARERA CONCEPCION S.A. Ingenio Concepción	33.897.172	12.350.889	7.180.775
CRUZ ALTA S.A. Ingenio Cruz Alta	13.014.201	4.621.881	2.651.448
S.A. AZUCARERA ARGENTINA Ingenio La Corona	11.616.270	6.693.391	3.837.322
JOSE MINETTI Y CIA. LTDA. S.A. Ingenio La Fronterita	18.320.664	6.622.523	3.796.698
S.A. CORDOBA DEL TUCUMAN Ingenio La Providencia	12.885.720	8.527.560	4.888.857
CIA. AZUCARERA Y ALCOHOLERA SOLER S.A. — Ingenio La Florida	10.055.625	5.051.340	2.895.937
AZUCARERA LA TRINIDAD S.A. Ingenio La Trinidad	5.622.135	4.371.659	2.506.276
CIA. AZUCARERA DEL NORTE S.A. Ingenio Leales	5.689.300	1.861.644	1.067.288
S. A. MARAPA ICIFAG Ingenio Marapa	3.021.600	654.397	375.166
CIA. AZUCARERA PUEBLO VIEJO S.A. — Ingenio Nuñero	5.424.400	4.837.400	2.773.286
COMPLEJO AGROINDUSTRIAL SAN JUAN S.A. — Ingenio San Juan	9.445.192	6.401.989	3.670.266
CIA. SAN PABLO DE FABRICACION DE AZUCAR Ingenio San Pablo	12.790.510	3.886.800	2.228.306
AZUCARERA JUAN M. TERAN S.A. Ingenio Santa Barbara	6.855.930	4.958.932	2.842.960
PUEBLO INDEPENDENCIA S.A. Ingenio Santa Rosa	4.069.825	3.937.165	2.257.180
INGENIO LA ESPERANZA S.A.	10.718.603	8.770.967	5.033.563
LEDISMA SAAI — Ingenio Ledesma	27.965.723	20.196.778	11.578.830
INGENIO RIO GRANDE S.A.	11.088.775	9.846.610	5.645.670
INGENIO SAN ISIDRO S.A.	4.972.015	2.986.291	1.712.043
INGENIO Y DESTILERIA SAN MARTIN DEL TABACAL S.A.	15.998.023	5.125.464	2.938.433
S.A. INDUSTRIAL WELBERS LTDA. Ingenio Arno	3.773.080	2.203.334	1.263.173
S.A. INDUSTRIAL WELBERS LTDA. Ingenio Las Toscas	2.845.150	2.845.150	1.631.127
CIA. AZUCARERA LAS PALMAS S.A. Ingenio Las Palmas	(397.250)	—	—
COOPERATIVA AZUCARERA SAN JAVIER LTDA. Ingenio San Javier	2.527.431	2.527.431	1.448.978
TOTAL GENERAL	257.593.087	139.542.789	80.600.000

c. 6/7 N° 5.669 v. 6/7/83

MINISTERIO DE TRABAJO

Síntesis de estatutos confeccionada de conformidad con la Resolución N° 195/81 de la Dirección General de Asociaciones Profesionales.

ASOCIACION DE DOCENTES DE ENSEÑANZA MEDIA, ESPECIAL Y SUPERIOR Y COPIA DE LA RESOLUCION M.T. N° 240/83

Capítulo I

Artículo 1° — En la Ciudad de Córdoba, República Argentina, a los dieciséis días del mes de agosto de 1980, se declara constituida una entidad gremial denominada Asociación de Enseñanza Media, Especial y Superior, con domicilio en Obispo Trejo 375 de esta Ciudad y cuya actuación se limitará a la Provincia de Córdoba, que agrupa a docentes de la enseñanza media o especial, con exclusión del personal jerarquizado.

Artículo 10° — La asociación será dirigida y administrada por una Comisión Directiva compuesta de siete miembros titulares, que desempeñarán los siguientes cargos: Secretario General, Secretario Adjunto, Secretario Gremial, Tesorero, cuatro vocales titulares. Habrá además vocales suplentes que sólo integrarán la Comisión Directiva en los casos de renuncia, fallecimiento o impedimento de su titular. Su cantidad será igual a la de vocales titulares. El mandato de los mismos durará tres años. Los miembros de la Comisión Directiva podrán ser reelegidos por una sola vez el término de su mandato.

Cantidad de afiliados: 205.

c. 6/7 N° 5.642 v. 6/7/83

SINDICATO OBRERO DE LA INDUSTRIA DEL CUERO SANTA FE

APROBADO POR RESOLUCION M.T. N° 252/83

Capítulo I

Artículo 1° — En la Ciudad de Esperanza, Departamento Las Colonias, Provincia de Santa Fe, a los veintidos días del mes de Abril del año un mil novecientos cuarenta y cuatro, se constituye la Organización Gremial denominada Sindicato Obrero de la Industria del Cuero, que agrupará a todos los trabajadores de la industrialización del cuero, excluyendo al personal jerarquizado (administrativos, capataces, encargados y niveles superiores), con capacidad para adquirir y contrar obligaciones, con domicilio legal en Sarandí 3215 de la Ciudad de Esperanza, Provincia de Santa Fe. Tendrán como zona de actuación correspondiente a todo el Departamento

de Las Colonias y a la Ciudad de Santa Fe, constituyendo una Asociación Gremial con carácter permanente para la defensa de los intereses gremiales de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

Capítulo III

Artículo 9° — La asociación será dirigida y administrada por una Comisión Directiva compuesta de nueve miembros titulares, que desempeñarán los siguientes cargos: Secretario General, Secretario Adjunto, Secretario Gremial, Tesorero y cinco vocales titulares. Habrá además cinco vocales suplentes que sólo integrarán la Comisión Directiva en los casos de renuncia, fallecimiento o impedimento de sus titulares.

El mandato de los mismos durará tres años. Los miembros de la Comisión Directiva podrán ser reelegidos.

Cantidad de afiliados: 822.

c. 6/7 N° 5.643 v. 6/7/83

SINDICATO DEL PERSONAL DE INDUSTRIAS QUIMICAS SANTA FE

APROBADO POR RESOLUCION M.T. N° 245/83

Capítulo I

Artículo 1° — En la Ciudad de Santa Fe, Departamento La Capital — Provincia de Santa Fe, a los diecinueve días del mes de Noviembre del año 1947, se constituye el Sindicato del Personal de Industrias Químicas, que agrupará a los trabajadores dependientes, no jerarquizados, excluyendo a capataces y niveles superiores y a quienes posean personal subordinado o facultades para aplicar sanciones disciplinarias, que trabajan en las industrias químicas y/o en los establecimientos dedicados a la elaboración, fraccionamiento y/o comercialización de productos químicos o con productos envasados en la actividad química o cuyos procesos sea inherentes a la tecnología química, con domicilio legal en Paraguay 3419, de la Ciudad de Santa Fe. Tendrá como zona de actuación los Departamentos de: La Capital, 9 de Julio, Vera, Gral. Obligado, San Cristóbal, San Justo, San Javier, Castellanos, Las Colonias, Garay, San Martín y las localidades de Barrancas, Yrigoyen, San Eugenio, San Fabián, Arocena, Coronada, Larrochea, Oroño, Rigbi, Gessler, Desvío Arjón, y Loma Alta del Departamento San Jerónimo, en la Provincia de Santa Fe.

Artículo 9° — Comisión Directiva: La asociación será dirigida y administrada por una Comisión Directiva compuesta de nueve (9) miembros titulares, que desempeñarán los siguientes cargos: Se-

cretario General, Secretario Adjunto, Secretario de Organización, Tesorero, Pro-Tesorero, Secretario Administrativo, Secretario de Actas y dos vocales titulares, Vocal titular 1° y Vocal titular 2°. El mandato de los mismos durará tres (3) años. Los miembros de la Comisión Directiva podrán ser reelegidos.

Cantidad de afiliados: 117.

c. 6/7 N° 5.644 v. 6/7/83

SINDICATO DE OBREROS Y EMPLEADOS MUNICIPALES DE TUCUMAN

ESTATUTO SINTETIZADO Y COPIA DE LA RES. M.T. N° 262 DEL 20/4/83.

Artículo 1° — Bajo la denominación de Sindicato de Obreros y Empleados Municipales de Tucumán se constituyó el día cuatro de junio de 1944, una entidad gremial de primer grado, que agrupa en su seno a los obreros y empleados de ambos sexos, que trabajan para la Municipalidad de la Ciudad de San Miguel de Tucumán, Pcia. de Tucumán, República Argentina, con exclusión del personal jerarquizado.

Artículo 2° — El asiento y domicilio legal del Sindicato en calle 24 de Septiembre 1040 de la Ciudad de San Miguel de Tucumán, Pcia. de Tucumán, República Argentina, a) La zona de actuación del Sindicato de la Cdad. de San Miguel de Tucumán, Pcia. de Tucumán.

CAPITULO III

Artículo 9° — La asociación será dirigida y administrada por una Comisión Directiva compuesta de 11 (once) miembros titulares, que desempeñarán los siguientes cargos: secretario general, secretario adjunto, secretario gremial, tesoroero y seis vocales titulares. Habrá además vocales suplentes que sólo integrarán la comisión directiva en los casos de renuncia, fallecimiento o impedimento de sus titulares. Su cantidad será igual a la de vocales titulares. El mandato de los mismos durará 3 años. Los miembros de la comisión directiva no podrán ser reelectos sino después de un lapso de 3 años de haber sido elegido.

Cantidad de afiliados: 2.400.

c. 6/7 N° 5.647 v. 6/7/83

SINDICATO DEL PERSONAL DE VIALIDAD NACIONAL SEPTIMO DISTRITO SANTA FE ESTATUTO SINTETIZADO Y COPIA DE LA RES. N° 378 DEL 4/5/83.

CAPITULO I

Artículo 1° — Constituyese en la Ciudad de Santa Fe, Pcia. de Santa Fe, República Argentina, a los ocho días del mes de julio de 1953 una institución gremial denominada Sindicato del Personal de Vialidad Nacional Séptimo Distrito, con domicilio legal en la Cdad. de Santa Fe, calle San Jerónimo 2066, para agrupar en su seno a todos los trabajadores del Séptimo distrito de Vialidad Nacional, sin distinción de sexos, edad, nacionalidad, raza o credo político, efectivos o eventuales y se encuentren en actividad, estén jubilados, o cesantes cuyas cesantías no hayan sido justificadas por este Sindicato. Se registrá por las disposiciones sobre Asociaciones Profesionales y por los presentes estatutos, con exclusión del personal jerarquizado y su zona de actuación será la provincia de Santa Fe.

DE LA COMISION DIRECTIVA:

Artículo 9° — El Sindicato será dirigido y administrado por una comisión directiva central, la que estará integrada por nueve miembros que desempeñarán los siguientes cargos: secretario general, secretario adjunto y de asuntos sociales, secretario gremial y de interior, secretario administrativo, secretario de actas, prensa y relaciones públicas y cuatro vocales titulares. Habrá además cuatro vocales suplentes que integrarán la comisión directiva central en los casos de renuncia, fallecimiento o impedimento de sus titulares. El mandato de los mismos durará tres (3) años y podrá ser reelegido en una sola elección inmediata.

Cantidad de afiliados: 772.

c. 6/7 N° 5.648 v. 6/7/83

SINDICATO DE LA INDUSTRIA MADERERA DE LA MATANZA TEXTO SINTETIZADO DEL ESTATUTO Y RES. M.T. N° 167/83 DOMICILIO, CONSTITUCION Y DENOMINACION

Artículo 1° — En La Matanza, Provincia de Buenos Aires, República Argentina, el día diez de febrero del año un mil novecientos cincuenta y ocho se constituyó una asociación de trabajadores, de carácter gremial, de primer grado, bajo la denominación Sindicato de la Industria Maderera de La Matanza, fijando su domicilio legal en la actualidad, en la calle Espora 384, de la Ciudad de Ramos Mejía. Esta organización tiene legalmente reconocida y expresamente autorizada la siguiente zona de actuación: Partidos de La Matanza, Morón, Esteban Echeverría, Mario Marcos Paz, Lobos, Cañuelas, Gral. Rodríguez y Moreno, todos de la Prov. de Buenos Aires, quedando expresamente constancia que en la denominación partidos, se hallan comprendidos todas y cada una de las localidades y ciudades que integran los mismos.

Artículo 2° — Esta institución agrupa en su seno a todos los trabajadores ocu-

pados en la industria maderera, entendiéndose ésta como el proceso de industrialización y manufacturación de la madera desde su inicio y hasta su conclusión, con exclusión de los trabajadores que desempeñarán tareas directivas, ejecutivas y/o administrativas patronales, autorizados para apelar sanciones, tomar y despedir personal, sin depender en el uso de esas facultades de jerarquías similares, superiores o patronales.

Artículo 26° — La asociación gremial será dirigida, administrada y representada por una comisión directiva que estará compuesta por quince (15) miembros que ocuparán los siguientes cargos: secretario general, un secretario adjunto, un secretario de organización, un secretario tesoroero, un secretario administrativo, 10 vocales titulares y cinco vocales suplentes. Estos últimos integrarán la misma cuando se produzcan vacantes en las vocales titulares respetando siempre lo preceptuado por el artículo 25°.

Artículo 31° — Los miembros de la comisión directiva permanecerán tres (3) años en sus cargos, pudiendo ser reelectos.

Cantidad de afiliados cotizantes: 2.021.

c. 6/7 N° 5.649 v. 6/7/83

SINDICATO DE LUZ Y FUERZA DE CORRIENTES APROBADO POR RESOLUCION M.T. N° 272/83

Artículo 1° — En la Ciudad de Corrientes, Capital de la Pcia. del mismo nombre a los veintinueve días del mes de agosto de 1943, se constituye el Sindicato de Trabajadores de la Energía Eléctrica de Corrientes y que a partir del día quince de agosto del año 1950, por Resolución de la Asamblea General Extraordinaria se denominó Sindicato de Luz y Fuerza de Corrientes, que agrupará a los trabajadores (obreros y empleados), que desempeñen tareas de carácter permanente en la industria eléctrica y sus servicios auxiliares, excluyendo a las categorías 13 y niveles superiores, que prestan servicios en empresas privadas, mixtas, nacionales, provinciales y/o cooperativas y municipales, con domicilio legal sito en calle Belgrano y Uruguay de esta Ciudad. Tendrá como zona de actuación toda la provincia de Corrientes constituyendo una asociación gremial con carácter permanente para la defensa de los intereses gremiales de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

CAPITULO III

Artículo 11° — La asociación será dirigida y administrada por una Comisión Directiva compuesta de ocho miembros directivos, y/o titulares que desempeñarán los siguientes cargos: un secretario general, un Secretario Adjunto, un Secretario Gremial, un Tesorero y cuatro vocales titulares. Habrá además vocales suplentes que sólo integrarán la Comisión Directiva en los casos de renuncia, fallecimiento o impedimento de sus titulares. Su cantidad será igual a la de Vocales Titulares. El mandato de los mismos durará tres años. Los miembros de la Comisión Directiva, todos ellos podrán ser reelegidos, de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

Cantidad de Afiliados: 1045.

c. 6/7 N° 5.645 v. 6/7/83

SINDICATO DE OBREROS Y EMPLEADOS ACEITEROS DE SAN JUAN ESTATUTOS APROBADOS DE ACUERDO A RESOLUCION M.T. N° 300/83

CAPITULO I

Del nombre, Constitución y Domicilio:

Artículo 1° — En la ciudad de San Juan, a los trece días del mes de enero del año mil novecientos cincuenta y siete, se constituye el Sindicato de Obreros y Empleados Aceiteros de San Juan, que agrupará a todos los trabajadores de Fábricas y/o refinarias de Aceites vegetales ya sea de elaboración total o parcial: envasadores y/o fraccionadores de productos y/o subproductos oleaginosos elaborados; Depósitos de las fábricas, refinarias y/o fraccionadores para materia prima y/o productos parcial o totalmente elaborados, que dependan directamente de la industria cualquiera sea su ubicación, excluidos el personal jerarquizado, a saber: Capataz, Encargado, Jefe de Personal, y toda otra persona que tenga a su cargo personal y decisión para aplicar sanciones disciplinarias, con domicilio legal en calle Ameghino 329, Sur Ciudad Capital de San Juan, tendrá como zona de actuación todo el territorio de la provincia de San Juan, constituyéndose una asociación Gremial con carácter permanente para la defensa de los intereses gremiales de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

CAPITULO III

Artículo 9° — La Asociación será dirigida y administrada por una Comisión Directiva, compuesta de ocho (8) miembros titulares, que desempeñarán los siguientes cargos: Secretario General, Secretario Adjunto, Secretario Gremial, Tesorero, y cuatro Vocales Titulares, habrá además suplentes que sólo integrarán la Comisión Directiva en los casos de renuncias, ausencias, permiso, separación, fallecimiento, etc., a titulares que tuvie-

En que dejar sus cargos por algunos de estos motivos. El mandato de los mismos durará tres (3) años. Los miembros de la Comisión Directiva si podrán ser reelegidos. La Comisión Directiva se reunirá por lo menos una vez cada 30 días, el día y hora que determine en su primer reunión anual y además, toda vez que sea citada por quince (15) días o a su pedido o a pedido del Organismo de fiscalización, o cinco (5) miembros debiendo en estos últimos casos celebrarse la reunión dentro de los diez (10) días. La citación se hará por circular y con cinco (5) días de anticipación y con enunciado del Tema.

Deberes y Atribuciones de los Miembros de la Comisión Directiva:

Artículo 17º — Secretario General. Son deberes y atribuciones del Secretario General: a) Ejercer la representación de la Organización; b) Firmar las actas o resoluciones de la Comisión Directiva y Asambleas correspondientes a las reuniones que asista; Firmar recibes y demás documentos de la Tesorería, de acuerdo a los resueltos por la Comisión Directiva. Autorizar con el Tesorero las cuentas de gastos. Firmar juntamente con el Tesorero los cheques. Firmar las correspondencias y demás documentación de la Asociación con el Secretario que corresponda. Convocar y presidir las reuniones de la Comisión Directiva. Adoptar resoluciones urgentes en casos imprevistos ad-referendum de la Comisión Directiva.

Cantidad de Afiliados Cotizantes: La cantidad de Afiliados al momento de la aprobación de los estatutos es de ochenta (80).

e. 6/7 N° 5.646 v. 6/7/83

SINDICATO DE OBREROS Y EMPLEADOS DE LA INDUSTRIA ACEITERA CAPITULO SEGUNDO

Constitución, Denominación y Domicilio

Artículo 1º — En Buenos Aires, a los diecisiete días del mes de mayo de 1936, reunidos los compañeros trabajadores que pertenecen a la Industria Aceitera en la Capital Federal, resuelven crear una organización sindical, denominada "Sindicato Obrero de la Industria Aceitera".

En Buenos Aires, a los cinco días del mes de noviembre de 1961, reunidos en Asamblea General Extraordinaria, se aprueban los presentes Estatutos, que reforman el que regía la entidad hasta la fecha preindicada, declarándose comprendidos dentro de esta Organización Gremial, a todos los obreros que en una u otra forma trabajen dentro de la Industria Aceitera, fraccionamientos de aceites vegetales y/o depósitos, según se establece: Inciso a) A los trabajadores de fábricas y/o refinarias de aceites, ya sean de elaboración total o parcial. Inciso b) A los trabajadores de envasamientos y/o fraccionamientos de productos y/o subproductos oleaginosos elaborados. Inciso c) A los trabajadores de los depósitos de fábricas, refinarias y/o fraccionadores para materia prima y/o productos parciales o totalmente elaborados, que dependan de la Industria Aceitera, cualquiera sea su ubicación dentro del perímetro de: Capital Federal, Avellaneda, Lanús, Lomas de Zamora, Quilmes, La Plata, San Martín, Vicente López, San Isidro, Ciudadela (3 de Febrero), Ramos Mejía y San Justo, siendo esta la zona de actuación del Sindicato de Obreros y Empleados de la Industria Aceitera. Inciso d) Se declara como domicilio físico y legal de este Sindicato, la sede social propia ubicada en la Avenida San Juan N° 3270 de la Capital Federal.

CAPITULO OCTAVO

Dirección

Artículo 23º — Son órganos directivos de este Sindicato: a) Las Asambleas Generales Ordinarias y Extraordinarias. b) La Comisión Directiva y Administrativa.

CAPITULO DECIMO

Comisión Directiva y Administrativa Facultades

Artículo 43º — La Dirección y Administración del Sindicato será ejercida por la Comisión Directiva y Administrativa.

Artículo 44º — La Comisión Directiva y Administrativa estará compuesta por quince miembros titulares, a saber: Un Secretario General; Prosecretario General; Secretario Administrativo; Secretario de Prensa, Propaganda y Relaciones Sindicales; Tesorero; Protesorero; Secretario de Actas; Prosecretario de Actas y siete Vocales.

Artículo 47º — Son requisitos indispensables para ser miembros de la Comisión Directiva y Administrativa y Comisión Revisora de Cuentas: a) Tener una antigüedad no menor de cuatro años como afiliado al Sindicato. b) Ser poseedor de una conducta intachable en su vida de trabajador organizado. c) Ser mayor de 22 años de edad. d) El mandato de los miembros directivos se fija en un plazo de tres años de duración, pudiendo ser reelecto. e) Ser argentino nativo o en su defecto naturalizado o extranjero con diez años de residencia en el país. El setenta y cinco por ciento (75 %) como mínimo de los miembros de la Comisión Directiva y Administrativa, deberán ser argentinos nativos.

Florentino Fernández, Secretario General; Benito Lezcano, Secretario Administrativo.

e. 6/7 N° 5.650 v. 6/7/83

UNION TRABAJADORES FRIGORIFICO C.E.P.A. RESOLUCION M.T. N° 295 DEL 21/4/83.

CAPITULO I

Artículo 1º — En la localidad de Poncevedra, Partido de Merlo, Provincia de Buenos Aires, se constituye la asociación gremial "Unión Trabajadores Frigoríficos C.E.P.A." que agrupará a los trabajadores no jerarquizados del partido de Merlo, que presten servicios en el Frigorífico C.E.P.A. Se entiende como personal jerarquizado a los efectos de este estatuto, a aquel que tiene obreros a cargo, gozando de la facultad de aplicar medidas disciplinarias a su respecto. Tendrá su domicilio legal en la calle de Las Naciones N° 4065, Poncevedra, Pcia. de Buenos Aires y su zona de actuación comprenderá el Partido de Merlo, de la citada provincia, de conformidad con lo dispuesto por la Resolución N° 12681 del Ministerio de Trabajo de la Nación, constituyendo una asociación gremial de carácter permanente para la defensa de los intereses gremiales de acuerdo a las disposiciones legales vigentes.

Artículo 11º — Comisión Directiva. La asociación será dirigida y administrada por una Comisión Directiva compuesta por once (11) miembros titulares que desempeñarán los siguientes cargos: Secretario General, Secretario General Adjunto, Tesorero, Tesorero Adjunto y tres (3) vocales titulares. Habrá además vocales suplentes que solo integrarán la Comisión Directiva en los casos de renuncia, fallecimiento o impedimento de sus titulares. Su cantidad será igual a la de los vocales titulares. El mandato de los mismos durará tres años. Los miembros de la Comisión Directiva podrán ser reelegidos en forma inmediata por un período igual conforme establece el art. 15 de la ley 22.105.

Cantidad de afiliados: 426.

e. 6/7 N° 5.651 v. 6/7/83

AVISOS OFICIALES

ANTERIORES

MINISTERIO DE ECONOMIA

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA
Han dejado de tener efectos legales los títulos de "Bonos Externos 1982" de u\$s. 100, Nros. 1.726.977.978 y 1.737.670, de u\$s. 500 N° 2.318.321 y de u\$s. 1.000 N° 1.038.347, con cupón N° 3 y siguientes adheridos.

Buenos Aires, 20 de mayo de 1983.

\$. 367,50 c. 9/6 N° 58.293 v. 8/7/83

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA
Han dejado de tener provisoriamente efectos legales los títulos de "Bonos Externos 1982" de u\$s. 1.000 Nros. 1.076.641, 642 y 1.076.644, con cupón N° 3 y siguientes adheridos.

\$. 294 c. 15/6 N° 59.200 v. 14/7/83

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA
Ha dejado de tener efectos legales el título del empréstito "Bonos Externos 1982" de u\$s. 1.000 N° 1.086.312, con cupón N° 3 y siguientes adheridos.

\$. 294 c. 17/6 N° 59.231 v. 18/7/83

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA
Han dejado de tener provisoriamente efectos legales el título de "Bonos Externos 1981" de u\$s. 5.000 N° 814.762, con cupón N° 4 y siguientes adheridos.

\$. 308.— c. 23/6 N° 60.213 v. 22/7/83

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA
Ha dejado de tener provisoriamente efectos legales el cupón N° 4 de "Bonos Externos 1981" de u\$s. 252,50 N° 431.312.

\$. 308.— c. 30/6 N° 61.394 v. 29/7/83

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA
Han dejado de tener provisoriamente efectos legales los títulos de "Bonos Externos 1982" de u\$s. 100 Nros. 1.700.234; 1.733.883; 1.743.791; 1.747.128; u\$s. 1.000 Nros. 1.121.157; 2.603.144; 2.704.763, con cupón N° 3 y siguientes adheridos.

e. 5/7 N° 54.530 v. 3/8/83

Nota: Se publica nuevamente en razón de haber aparecido con error en las ediciones del Boletín Oficial de los días 21/6/83 al 9/6/83.

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Han dejado de tener efectos legales los títulos de Bonos Externos 1981 de u\$s. 1.000 Nros. 642.345/346 649.973/979 y 674.118/119, con cupón N° 4 y siguientes adheridos.

Buenos Aires, 15 de junio de 1983.

\$. 308.— e. 4/7 N° 61.812 v. 2/8/83

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Ha dejado de tener provisoriamente efectos legales el título de "Bonos Externos 1982" de u\$s. 1.000 N° 1.071.385, con cupón N° 3 y siguientes adheridos.

\$. 440 c. 5/7 N° 61.996 v. 3/8/83

Secretaría de Agricultura y Ganadería

JUNTA NACIONAL DE GRANOS

Notifica a la firma CEREALQUIN S.R.L., que en el expediente N° 1.247/82, se dictó el 30/12/82, la resolución "JNG" N° 23.655 que dispone lo siguiente:

Artículo 1º — Imponer a la firma Cerealquin S.R.L., inscripción N° 84.020, con domicilio en la localidad de Cañada Rosquin, provincia de Santa Fe, una multa equivalente al valor de seis (6) toneladas de trigo pan a la cotización de la Cámara Arbitral de la Bolsa de Cereales de Buenos Aires, al día anterior a la fecha de la presente, cuyo importe, que deberá hacerse efectivo en el domicilio de la Junta Nacional de Granos, sito en la Avda. Paseo Colón 367, Capital Federal, asciende a treinta y un millones doscientos mil pesos (\$ 31.200.000).

Artículo 2º — Se establece en cuanto a la multa fijada en el artículo precedente, que la misma deberá hacerse efectiva en el término de veinte (20) días hábiles, administrativos, de notificada la presente.

Artículo 3º — En caso de que la infractora no abonara la multa aplicada en el artículo primero, autorizase a la Gerencia Jurídica a iniciar y substanciar las acciones extrajudiciales y/o judiciales que correspondan. — Oscar Horacio García Coni, Secretario General, Paseo Colón 367, Capital Federal. — Publíquese por tres (3) días. — Buenos Aires, 22 de Junio de 1983.

e. 4/7 N° 5.546 v. 6/7/83

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

Subsecretaría de Transporte

DIRECCION NACIONAL DE TRANSPORTE TERRESTRE

Línea: Presidencia Roque Sáenz Peña (Provincia del Chaco) - Capital Federal. Formulase llamado público de propuestas para el establecimiento de servicios de autotransporte entre Presidencia Roque Sáenz Peña (Provincia de Chaco) y Capital Federal, por los recorridos que se especifican y en las condiciones y con los requisitos que figuran en la Resolución M.O. y S.P. N° 57/83, el Anexo que forma parte de la misma y la Providencia Resolutiva M. O. y S. P. N° 487/83.

Recorrido N° 1 — Utilizando rutas nacionales Nros. 16, 95, 98, provinciales Nros. 2, 13 (Provincia de Santa Fe), nacional N° 34, Autopista Teniente General Pedro Eugenio Aramburu, nacional N° 9 y Autopista Ing. Pascual Palazzo.

Modalidad de Tráfico: a) De localidades de la Provincia del Chaco con destino a las ubicadas en las Provincias de Santa Fe y Buenos Aires y la Capital Federal, todas incluidas y viceversa y, b) de localidades comprendidas en el tramo límite provincial Chaco y Santa Fe - Ataliva con destino a las ubicadas entre cruce rutas nacionales Nos. 9 y 188 y Capital Federal, todas incluidas y viceversa.

Frecuencia: Se prestará un (1) servicio diario de ida y vuelta.

Recorrido N° 2 — Utilizando rutas nacionales Nos. 16, 94, 89, provincial N° 6 (Provincia del Chaco), nacionales Nros. 95, 98, provinciales Nros. 2, 17 (Provincia de Santa Fe), nacional N° 34, Autopista Teniente General Pedro Eugenio Aramburu, nacional N° 9 y Autopista Ingeniero Pascual Palazzo.

Modalidad de Tráfico: a) De localidades de la Provincia del Chaco con destino a las ubicadas en las Provincias de Santa Fe y Buenos Aires y Capital Federal, todas incluidas y viceversa y, b) de localidades comprendidas en el tramo límite provincial Chaco y Santa Fe - Campo Garay con destino a las ubicadas entre cruce rutas nacionales Nos. 9 y 188 y Capital Federal, todas incluidas y viceversa.

Frecuencia: Se prestará un (1) servicio diario de ida y vuelta.

Las propuestas deberán ser presentadas dentro de un plazo de quince (15) días hábiles a contar desde la fecha de la última publicación y las postulantes serán seleccionadas aplicándose la metodología aprobada por Resolución M. O. y S. P. N° 303/82.

Podrán ser retiradas copias de la Resolución M. O. y S. P. N° 57/83, Providencia Resolutiva M. O. y S. P. N° 487/83 y demás requisitos para la formulación de las correspondientes propuestas, en el Departamento Transportes de Pasajeros de la Dirección Nacional de Transporte Terrestre (Avda. 9 de Julio 1925, Piso 8º, Capital Federal) en días hábiles, en el horario de 13 a 18 horas. Luis J. Fernández Alonso e. 4/7 N° 5.547 v. 6/7/83

MINISTERIO DE ACCION SOCIAL

Subsecretaría de Seguridad Social

DEPARTAMENTO DE ACCIDENTES DE TRABAJO

Cita por el término de diez días a las personas que tengan derecho a percibir indemnización de la Ley N° 9.688, de acuerdo a la nómina que se detalla, concurrir a Hipólito Yrigoyen 1447, 4º piso, Capital Federal.

ASIRUBAL, Rubén Darío
BELMUEDEZ, Marcelo Anibal
EUGAS, Luis
FERNANDEZ, Francisco
GUZMAN, Pablo Jesús
ITHARTE, Osvaldo Luis Norberto
INOSTROZA, Felipe Eduardo
LLAMPA, Raúl César
MORTARA, Ysmael
MANDRINO, Silvio Plácido
PUCA, Jacinto
AUTO, Antonio
CANUMIL, Isidoro
SABATINI, Alberto Miguel Angel
ROJAS, Pedro Alberto
Buenos Aires, 27 de junio de 1983
e.30/6 N° 5.462 v.13/7/83

DEPARTAMENTO DE ACCIDENTES DEL TRABAJO

Cita, por el término de diez (10) días, a las personas que tengan derecho a percibir indemnización de la Ley 9.688 de acuerdo a la nómina que se detalla —concurrir a Hipólito Yrigoyen 1447, 4º piso, Capital Federal—:

BERNABEL, JORGE ERNESTO
LOPEZ, PEDRO ENRIQUE
NOVILLO, JUAN CARLOS
SANCHEZ MAMANI, TEODORO
VIVIANI, DANIEL ALFONSO
ZAPATA SAEZ, SERGIO ALISTER
DIAZ, NEMESIO
MERELLO, HUGO JULIO
PEREYRA, FRANCISCO ERNESTO
Buenos Aires, 21 de junio de 1983.
e. 24/6 N° 5.285 v. 7/7/83

TRIBUNAL DE CUENTAS DE LA NACION

EDICTO

El Tribunal de Cuentas de la Nación cita y emplaza por veinte (20) días a CARLOS ALBERTO GARCIA CARRAL, para que presente descargo, ofrezca pruebas y constituya domicilio en el juicio de responsabilidad N° 1.056/82, bajo apercibimiento legal. Hágase saber al interesado que el monto del daño determinado queda sujeto a reajuste por depreciación monetaria.

Publíquese por tres (3) días.

e. 5/7 N° 5.605 v. 7/7/83

EDICTO

El Tribunal de Cuentas de la Nación, cita y emplaza por veinte (20) días a MIGUEL BOTELLO, para que presente descargo, ofrezca pruebas y constituya domicilio en el juicio de responsabilidad N° 714/79, bajo apercibimiento legal. Hágase saber al interesado que el monto del daño determinado queda sujeto a reajuste por depreciación monetaria.

Publíquese por tres (3) días.

e. 5/7 N° 5.606 v. 7/7/83

LICITACIONES

NUEVAS

MINISTERIO DEL INTERIOR

GOBERNACION DEL TERRITORIO NACIONAL DE LA TIERRA DEL FUEGO, ANTARTIDA E ISLAS DEL ATLANTICO SUR

Llama a Licitación Pública N° 20/83, referente a la obra "provisión de dos grupos generadores para Ushuaia".

Fecha de apertura: 18 de julio de 1983.

Hora: 18.

Consulta y retiro de pliegos: Departamento Contrataciones y Suministros — Oficina 129 — Casa de Gobierno — Ushuaia, en Casa Tierra del Fuego — Esmeralda 351, primer piso, Capital Federal o en la delegación Rentas Rio Grande.

Lugar de apertura: Departamento Contrataciones y Suministros.
Presupuesto oficial: \$a 24.310.000.
Sistema de Contratación. Ajuste alzado.
Precio de pliego: \$a 2.400.
e. 6/7 N° 5.652 v. 7/7/83

POLICIA FEDERAL
Fijese el día 13 de julio de 1983, a las 10 horas para que tenga lugar en la Superintendencia de Finanzas — División Contrataciones, calle Rivadavia 1330, piso 1º, Capital Federal (donde se podrá solicitar pliegos de Bases y Condiciones e informes, de lunes a viernes, de 8 a 13 horas y de 15 a 19 horas), en presencia de los interesados que concurrirán a la apertura de las propuestas presentadas para la Licitación Pública N° 135-83. II Llamado: "Cámaras fotográficas flash, etc., solicitados por la Comisión Asesoría Técnica".
Presupuesto oficial: \$ 75.118.01.
e. 6/7 N° 5.670 v. 7/7/83

MINISTERIO DE JUSTICIA

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Llámase a Licitación Pública N° 51/83 para el día 14/7/83 a las 14 horas, con el objeto de contratar la provisión de ciento veinte (120) ilustradoras industriales, con destino al Poder Judicial de la Nación.
Apertura, Informes y Pliegos: Dirección General de Administración — División Compras y Suministros, San Martín 665, 5º piso, Capital Federal en el horario de 10 a 12 y de 14 a 17 horas.
Valor del pliego: \$a 30.
e. 6/7 N° 5.673 v. 7/7/83

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
Llámase a Licitación Pública N° 52/83 para el día 14/7/83 a las 14 horas con el objeto de contratar la confección y provisión de 80 hojas aproximadamente para 2.000 ejemplares de la Guía Judicial de la Nación, Provincia de Buenos Aires y Tribunales Provinciales, con destino a la Dirección General de Coordinación.
Apertura, Informes y Pliegos: Dirección General de Administración — División Compras y Suministros, San Martín 665, 5º piso, Capital Federal en el horario de 10 a 12 y de 14 a 17 horas.
Valor del pliego: \$a 30.
e. 6/7 N° 5.672 v. 7/7/83

SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL
Expediente N° 8.812/83-(D.C.A.)
Llámase a Licitación Pública N° 115, para el día 15/7/83 (1ª etapa), 22/7/83 (2ª etapa), a las 12 horas, en División Contrataciones (D. N.) — Paso 550, 2º piso, Capital Federal, con el objeto de resolver la: Instalación de una red de distribución de gas natural en el sistema de media presión y ampliación de un Manifold en la Colonia Penal de Ezeiza (U. 19), Ezeiza, Provincia de Buenos Aires.
Informes y pliegos: Dirigirse a División Contrataciones (D. N.), durante los días laborables, en el horario de 13 a 17 horas.
e. 6/7 N° 5.667 v. 7/7/83

MINISTERIO DE ECONOMIA

BANCO DE LA NACION ARGENTINA
Llámase a Licitación Pública N° 30, para la provisión de formularios papel IBM 3800 12 liso cuya apertura se realizará el día 21 de julio de 1983 a las 11 horas, en la Gerencia Departamental de Servicios Generales — Departamento de Compras — Bartolomé Mitre 326, piso 5º, oficina 310, Capital Federal.
Retiro de pliegos, consultas y entrega de propuestas en la misma.
Valor de los pliegos: \$a 60.
e. 6/7 N° 5.620 v. 11/7/83

BANCO NACIONAL DE DESARROLLO
Licitación Pública N° 16/83
Adquisición de útiles para oficina.
Pliegos: Podrán retirarse en la División Licitaciones, 25 de Mayo 145, 4º piso, oficina 455, Capital Federal de 10 a 16 horas.
Apertura: El 15/7/83 a las 14 horas en el lugar antes citado.
e. 6/7 N° 5.621 v. 8/7/83

Secretaría de Hacienda

DIRECCION GENERAL IMPOSITIVA
Expediente N° 250.320/83
Llámase a Licitación Pública N° 72 para la provisión de broches para máquina abrochadora eléctrica modelo Plock-Matic-40.
La apertura de las propuestas se efectuará el día 12 de julio de 1983 a las 14 horas.
Para retirar pliegos de condiciones, dirigirse a Paraguay 1237, 2do. piso, Capital Federal, debiéndose entregar las propuestas en el mismo domicilio, 3er. piso.
e. 6/7 N° 5.622 v. 7/7/83

Secretaría de Agricultura y Ganadería

JUNTA NACIONAL DE GRANOS
DELEGACION SANTA FE
Licitación Pública N° 8/83
"Adquirir masitas dulces y saladas, yerba mate, té, azúcar, leche en polvo para el refrigerio del personal".
Fecha de apertura: 14 de julio de 1983, a las 11 (once) horas.
Lugar de la apertura: Delegación Santa Fe, Puerto Santa Fe, Casilla de Correo N° 125, C.P. 3000, Santa Fe.
Pliegos: Delegación Santa Fe, Puerto Santa Fe, Casilla de Correo N° 125, División Administración, Sección Contrataciones y Adquisiciones, en el horario de 7 a 13 horas, y en la Gerencia Administración y Finanzas, División Contrataciones y Suministros, Paseo Colón N° 359/79, 2º piso, Capital Federal, en el horario de 11 a 14 horas, previa presentación de constancia fehaciente de inscripción en el Registro de Proveedores del Estado y Registro Industrial de la Nación, para este último caso, de no estar inscripto, deberá aclararse por escrito la causa por lo cual se halla exento de cumplimentar con dicho requisito.
Los pliegos son sin cargo alguno.
e. 6/7 N° 5.623 v. 7/7/83

JUNTA NACIONAL DE GRANOS
DELEGACION BAHIA BLANCA
Llámase a Licitación Pública N° 19/83 para la adquisición de tablas de madera Pino Paraná y Cedro.
Los pliegos de condiciones podrán retirarse en la Gerencia de Administración y Finanzas (Departamento de Administración), Paseo Colón 359/79, 2º piso, Capital Federal, en el horario de 11 a 14 horas o en la Delegación Bahía Blanca (División Administración), sita en la Unidad I, Pto. Ing. White, Prov. de Buenos Aires en el horario de 8 a 13 horas, previa presentación de fotocopia de inscripción en el Registro de Proveedores del Estado e inscripción en el Registro Industrial de la Nación, para este último caso deberá aclarar si no le corresponde su inscripción, los motivos por los cuales se encuentra exento del cumplimiento de dicho requisito.
El acto de apertura de los sobres que contengan las propuestas se realizará el día 14 de julio de 1983, a las 11 horas, en la citada Delegación, en presencia de los funcionarios de esta Junta Nacional y de los proponentes que concurrirán.
e. 6/7 N° 5.624 v. 7/7/83

JUNTA NACIONAL DE CARNES
(Expte. N° 1.377/83)
Llámase a Licitación Pública N° 17/83 para el día 13 de julio de 1983, a las 15 horas, con el objeto de concretar la provisión de uniformes, camisas de vestir, calzado, corbatas, guardapolvos y ropa de trabajo.
Los pliegos de bases y condiciones podrán ser consultados y/o retirados de 13 a 16.30 horas, en la División Contrataciones y Suministros, San Martín 459, 1º piso, Oficina 129, Capital Federal.
El acto de apertura de los sobres y lectura de las propuestas, se realizará en la oficina indicada precedentemente, en presencia de funcionarios de esta Repartición y los proponentes que concurrirán.
Valor del pliego \$a 30.
e. 6/7 N° 5.610 v. 7/7/83
Nota: Se publica nuevamente en razón de haber aparecido con error de imprenta en la edición del 5/7/83.

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

DIRECCION GENERAL DE CONTABILIDAD Y SERVICIOS
Llámase a Licitación Pública N° 4.001/83, hasta el día 14 de julio de 1983 a las 14 horas, para la provisión de diverso material para electricidad.
Pliego de condiciones, consultas presentación de propuestas y apertura en la Dirección General de Contabilidad y Servicios, Departamento Contrataciones y Suministros (Compras), Avda. 9 de Julio 1925, piso 6, Capital Federal (T.E. 37-9137).
e. 6/7 N° 5.625 v. 7/7/83

Subsecretaría de Combustibles

YACIMIENTOS CARBONIFEROS FISCALES
Licitación Pública N° G557/83
Lubricador h/drostático.
Apertura: 20/7/83; 10 horas.
Valor del pliego: \$a 150.
Informes y pliegos: en Avda. Pte. R. S. Peña 1190, Capital Federal, de lunes a viernes de 8.30 a 11.30 horas.
e. 6/7 N° 5.641 v. 7/7/83

EMPRESA NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES
Licitación Pública N° 228-P/83
Apertura: 8/8/83.
Hora: 9.30
Pliego: \$a 15.
Trabajos de reparación de veredas y calzadas en Capital y Gran Buenos Aires.
e. 6/7 N° 5.623 v. 7/7/83

Presupuesto oficial: \$a 259.700.
Capacidad técnica: \$a 259.70.
Informes y venta de pliegos: Avda. La Plata 1540, piso 3º, Capital, de 8.30 a 14.30 hs.
Consultas: Podrán efectuarse hasta 10 días antes de la apertura de la licitación.
e. 6/7 N° 5.626 v. 14/7/83

Secretaría de Comunicaciones

EMPRESA NACIONAL DE TELECOMUNICACIONES
Licitación Pública N° 233-P/83
Apertura: 25/7/83.
Hora: 14.
Pliego: sin cargo.
Arrendamiento de un local destinado a actividades administrativas de organismos de Entel.
Radio de ubicación: Dentro del radio comprendido por la Avda. Belgrano, Callao, Santa Fe y L. N. Alem.
Adjudicación: En el supuesto que no se reciban ofertas adjudicables respecto al pedido original la Empresa se reserva el derecho de considerar propuestas que a su exclusivo juicio aún no ajustándose al requerimiento resulten igualmente aptas.
Superficie aproximada: m2. 4.600.
Contrato de locación: Por 5 años con opción de Entel por 3 años más, más 2 años.
Informes y retiro de pliegos: Avda. La Plata 1540, piso 3º, Capital, de 8.30 a 14.30 horas.
e. 6/7 N° 5.627 v. 14/7/83

MINISTERIO DE EDUCACION

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL CENTRO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
Expediente N° 0 645-8138/83.T.
Llámase a Licitación Pública N° 20/83 para contratar la ejecución completa, con provisión de mano de obra y materiales, de la obra: Cirugía, aulas y boxes del Complejo Universitario Tandil, en terrenos de propiedad de la Universidad.
Pliegos y consultas: al Deplo. de Compras y Suministros, Gral. Pinto 399, 1º piso, oficina 134, Tandil, teléfonos 2-2062, 2063, de lunes a viernes en el horario de 13 a 19.
Apertura de ofertas: 12 de agosto de 1983 a las 18 horas.
Valor del pliego: mil pesos argentinos (\$a 1.000.000).
Presupuesto oficial: dos millones cuatrocientos mil pesos argentinos (\$a 2.400.000.000).
Lugar de apertura: en el Depto. de Compras y Suministros de la Universidad.
e. 6/7 N° 5.640 v. 26/7/83

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CORDOBA
DIRECCION DE CONSTRUCCIONES UNIVERSITARIAS
Licitación Pública N° 15/83
Llámase a Licitación Pública N° 15/83 para el día 15 de julio de 1983, a las 12 horas, en la Dirección General de Construcciones Universitarias de la Universidad Nacional de Córdoba para la "provisión de materiales de electricidad".
Los interesados podrán solicitar pliego de condiciones en la Sede de la Dirección General de Construcciones Universitarias, Avda. Ing. Rogelio Naves Martínez s/n Ciudad Universitaria 5000, Córdoba, de lunes a viernes en el horario de 7 a 13 horas.
Presupuesto Oficial: \$a. 700.000.
e. 6/7 N° 5.671 v. 7/7/83

MINISTERIO DE ACCION SOCIAL

INSTITUTO DE SERVICIOS SOCIALES BANCARIOS
R.N.O.S. N° 5-0010
Actuación N° 100-0651182
Llámase a Licitación Pública N° 27, para el día 15 de julio de 1983 a las trece horas, para la provisión e instalación de dos (2) ecógrafos.
Pliego de condiciones e informes en el Departamento Compras y Suministros, Libertad 731, 7º piso, Capital Federal.
Valor del pliego: \$a 100.
e. 6/7 N° 5.668 v. 8/7/83

Subsecretaría de Deportes

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION
S. A. 308
Expediente N° 302/83
Llámase a Licitación Pública N° 12/83, para contratar la adquisición de útiles de oficina e impresos con destino a la Subsecretaría de Deportes, Servicios Generales, calle Defensa 120, 6º piso, Capital Federal.
Fecha de Apertura: 18 de julio de 1983 a las 15 horas.
Retiro, Recepción, Consulta y Apertura de las Ofertas: Servicio de Contrataciones, calle Defensa 120, 6º piso, oficina N° 6021, Capital Federal.
e. 6/7 N° 5.623 v. 7/7/83

Subsecretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda

BANCO HIPOTECARIO NACIONAL
Llámase a Licitación Pública N° 752/83, para el día 20 de julio de 1983, a las 11 horas, para la Adquisición de Guardapolvos para el personal femenino de C. Central y Sucursales.
Lugar de apertura: Sala de Licitaciones, Defensa 192, Entreplazo "C", Capital Federal.
Retiro de pliego de Condiciones: Departamento Adquisiciones, División Licitaciones, en la misma dirección de lunes a viernes de 10 a 16 horas.
e. 6/7 N° 5.629 v. 7/7/83

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE

SERVICIO DE CONTRATACIONES
Expediente N° 2020-5040/83-3
Llámase a Licitación Pública N° 64/83, para el día 15 del mes de julio de 1983, a las 16 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: Contratar la adquisición de drogas para laboratorio con destino al Instituto Nacional de Diagnóstico e Investigación de la Enfermedad de Chagas "Dr. Mario Fataha Chaben".
Costo del pliego: \$a 5.
La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Servicio de Contrataciones, Contrataciones Centralizadas, Defensa 120, 4º piso, oficina A131, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al precitado Servicio.
e. 6/7 N° 5.630 v. 7/7/83

SERVICIO DE CONTRATACIONES
Expediente N° 2020-1038/83-4
Llámase a Licitación Pública N° 62/83, para el día 25 del mes de julio de 1983, a las 16 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: Contratar la adquisición de máquinas de escribir de calcular y accesorios solicitado por el Hospital Nacional de Pediatría "Prof. Dr. Juan Garrahan".
Costo del pliego: \$a 200.
La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Servicio de Contrataciones, Contrataciones Centralizadas, Defensa N° 120, 4º piso, oficina 4131, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al precitado Servicio.
e. 6/7 N° 5.631 v. 15/7/83

HOSPITAL NACIONAL PROF. ALEJANDRO POSADAS
Llámase a Licitación Pública N° 90/83, para el día 27 de julio de 1983 a las 9 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: adq. de equipos reactivos, drogas, medios de cultivo etc., con destino al Hospital Nacional Prof. Alejandro Posadas.
La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Servicio Administrativo Contable (Sección Contrataciones), sito en Martínez de Hoz y Marconi de Villa Sarmiento (Haedo Norte), Pdo. de Morón, Provincia de Buenos Aires, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Servicio.
e. 6/7 N° 5.632 v. 7/7/83

HOSPITAL NACIONAL BRAULIO A. MOYANO
Expediente N° 2020-4102000551/83-1
Llámase a Licitación Pública N° 33/83, para el día 25 del mes de julio de 1983, a las 9.30 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: Art. de ferretería, mat. de construcción, pinturas, cerrajería, carpintería, etc., con destino a este Establecimiento.
La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Hospital Nacional "Braulio A. Moyano, Sección Contrataciones, Brandsen 2570, Capital, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Servicio, de lunes a viernes de 8 a 12 horas.
e. 6/7 N° 5.633 v. 15/7/83

LICITACIONES ANTERIORES

MINISTERIO DEL INTERIOR

DIRECCION DE CONTABILIDAD Y FINANZAS
Expediente N° 259 175/83 MI
Llámase a Licitación Pública N° 44, cuya apertura se celebrará el día 30 de julio de 1983, a las 16 horas, con el objeto de proceder a contratar adquisición de útiles varios de escritorio.
Dicho acto tendrá lugar en el Departamento Compras y Suministros, División

Licitaciones, A.Y. de Mayo 760, 3º piso, Capital Federal, donde se administrarán además los respectivos pliegos de bases y condiciones.

ce. 4/7 Nº 5.503 v. 11/7/83

POICIA FEDERAL ARGENTINA

Fijese el día 15 de julio de 1983, a las 10 horas, para que tenga lugar en la Superintendencia de Finanzas, División Contrataciones, calle Rivadavia 1330, piso 1º, (Capital Federal) donde se podrá solicitar pliegos de bases y condiciones e informes, de lunes a viernes, de 8 a 13 horas y de 15 a 19 horas, en presencia de los interesados que concurran, la apertura de las propuestas presentadas para la licitación pública Nº 194/83. "Para la provisión de viveres secos", solicitada por la División Racionamiento Central.

Presupuesto oficial: \$a 2.223.879,30.

ce. 5/7 Nº 5.587 v. 14/7/83

POICIA FEDERAL

Fijese el día 18 de julio de 1983, a las 10 horas, para que tenga lugar en la Superintendencia de Finanzas, División Contrataciones, calle Rivadavia 1330, piso 1º, (Capital Federal) donde se podrá solicitar pliegos de bases y condiciones e informes, de lunes a viernes, de 8 a 13 horas y de 15 a 19 horas, en presencia de los interesados que concurran, la apertura de las propuestas presentadas para la licitación pública Nº 181/83. "Para la adquisición de rollos de material plástico, solicitada por el Departamento Documentación Personal".

Presupuesto oficial: \$a 780.000.

ce. 30/6 Nº 5.459 v. 11/7/83

MINISTERIO DE JUSTICIA

SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL

Expte.: 777/783 (D.G.A.)

Llámanse a Licitación Pública Nº 114, para el día 11/7/83, a las 15 horas, en División Contrataciones (D.N.), Paso Nº 550, 2º piso, (Capital Federal), con el objeto de resolver la: Adquisición de vaquillonas, raza Holando Argentina, con destino a la Colonia Rrenal de Bzeiza (U. 119), Bzeiza, Pcia. de Bs. As.

Valor del pliego: \$a 1.450.
Informes y pliegos: Diríjense a División Contrataciones (D.N.), durante los días laborables, en el horario de 13 a 17 horas hasta horas de anticipación a la fecha de apertura del Acto Licitario.
ce. 5/7 Nº 5.615 v. 6/7/83

SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL

Expte.: 7534/83 (D.G.A.)

Llámanse a Licitación Pública Nº 113, para el día 11/7/83, a las 12 horas, en División Contrataciones (D.N.), Paso Nº 550, 2º piso, (Capital Federal), con el objeto de resolver la: Adquisición de máquinas de carpintería, con destino a Unidades de Capital Federal e Interior. Informes y pliegos: Diríjense a División Contrataciones (D.N.), durante los días laborables, en el horario de 13 a 17 horas hasta horas de anticipación a la fecha de apertura del Acto Licitario.
ce. 5/7 Nº 5.614 v. 6/7/83

SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL

Expte.: 733/83 (D.G.A.)

Llámanse a Licitación Pública Nº 112, para el día 11/7/83, a las 10 horas, en División Contrataciones (D.N.), Paso Nº 550, 2º piso, (Capital Federal), con el objeto de resolver la: Adquisición de máquinas de coser industrial, con destino a Unidades de Capital Federal, Gran Buenos Aires e Interior. Informes y pliegos: Diríjense a División Contrataciones (D.N.), durante los días laborables, en el horario de 13 a 17 horas hasta horas de anticipación a la fecha de apertura del Acto Licitario.
ce. 5/7 Nº 5.613 v. 6/7/83

SERVICIO PENITENCIARIO FEDERAL

Expte.: "E" 1.921/82 (D.N.)

Llámanse a Licitación Pública Nº 111, para el día 11/7/83, a las 13 horas, en División Contrataciones (D.N.), Paso Nº 550, 2º piso, (Capital Federal), con el objeto de resolver la: Adquisición de camas y puertas, con destino a la Escuela Nº 1. Subalterno "Coronel Rómulo Pérez".

Informes y pliegos: Diríjense a División Contrataciones (D.N.), durante los días laborables, en el horario de 13 a 17 horas hasta horas de anticipación a la fecha de apertura del Acto Licitario.
ce. 5/7 Nº 5.612 v. 6/7/83

MINISTERIO DE DEFENSA

Comando en Jefe del Ejército

DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES GERENCIA DE VENTAS DE PRODUCTOS QUIMICOS Y EXPLOSIVOS

Licitación Pública de ventas Nº 03/83. Llámanse a Licitación Pública con apertura el día 15/7/83 a las 11 horas por la

venta de 200.000 Kgs. ácido sulfúrico residual. Por pliego de condiciones dirigirse a: Dirección General de Fabricaciones Militares, Gerencia General de Ventas, Gerencia de Ventas de productos químicos y explosivos (Cabillo 65, planta baja, CP. 1426, Buenos Aires, 771-4084 al 88 interno 160).

ce. 28/6 Nº 5.369 v. 7/7/83

EJERCITO ARGENTINO DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES

Gerencia de Abastecimiento Departamento Compras Av. Cabillo 65 - Buenos Aires T.E. 772-8801 - Int. 172-178

Llámanse a Licitación Pública Nº 14/83 para el día 18 de julio de 1983, a las 11 horas, por la provisión de: 15.000 tn. de coque siderúrgico para Alto Horno.

Por pliegos de condiciones dirigirse a esta Dirección General, Av. Cabillo 65, 1º piso, oficina 147, en el horario de 9 a 12, lugar donde se realizará la apertura de la mencionada licitación.

Valor del pliego: \$a 150.

ce. 30/6 Nº 5.440 v. 11/7/83

EJERCITO ARGENTINO DIRECCION GENERAL DE FABRICACIONES MILITARES

Fábrica Militar de Wainas y conductores eléctricos "E.C.A." Carlos Florio 950 - Avellaneda T.E. 208-1969

Llámanse a Licitación Pública de Ventas Nº 2/83, por la venta de 150 tns. de plomo en placas, cuya apertura se fija para el día 12 de julio de 1983, a las 10.30 horas, en el lugar indicado en el epígrafe.

Las firmas interesadas en retirar el Pliego de Condiciones podrán hacerlo en esta Fábrica Militar, previo pago en la respectiva Tesorería de la suma de pesos argentinos 20, valor del Pliego.

ce. 27/6 Nº 5.297 v. 6/7/83

Comando en Jefe de la Armada

PREFECTURA NAVAL ARGENTINA

Llámanse a Licitación Pública Nº 224/83, cuya fecha y lugar de apertura se fijan para el 22 de agosto de 1983 a las 10 horas, en la División Contrataciones, Av. Eduardo Madero 235, 7º piso, Capital Federal, para contratar el proyecto, construcción y abastecimiento en el país de dos (2) lanchas tipo Sea Truck de las siguientes características: Eslora total: 12,70 m. Manga: 3,90 m. Puntal: 1,10 m. Calado máximo: 0,85 m. Calado mínimo: 0,50 m. Lugar de retiro de pliegos: División Contrataciones de lunes a viernes de 8 a 11 horas.

Presupuesto Oficial: Dos millones de pesos argentinos (\$a 2.000.000).

Valor del pliego: Trescientos pesos argentinos (\$a 300,00).

ce. 19/7 Nº 5.467 v. 21/7/83

Comando en Jefe de la Fuerza Aérea

FUERZA AEREA ARGENTINA COMANDO DE REGIONES AEREAS

Región Aérea Sur Licitación Pública Nº 03/83

"Llámanse a Licitación Pública para la Construcción plataforma para grupo electrogénico, en el Aeródromo Río Gallegos".

Presupuesto oficial: \$a 11.900.

Fecha apertura de ofertas: día 12 de julio de 1983, a las 10 horas.

Valor del pliego: \$a 150.

Los pliegos de condiciones podrán adquirirse desde el 30 de junio hasta el 11 de julio del corriente año, en la Región Aérea Sur, División Economía, Sección Obras Públicas, Km. 9 (9000), Comodoro Rivadavia, Provincia del Chubut, dentro del horario 7 a 14.

ce. 4/7 Nº 5.509 v. 6/7/83

MINISTERIO DE ECONOMIA

BANCO CENTRAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA

Llámanse a licitación pública Nº 12/83, para la adquisición de elementos de telefonía.

Retiro de pliego de condiciones (mediante nota o tarjeta comercial de la firma interesada) y presentación de propuestas, en la sede del Banco, Reconquista 266, Departamento de Contrataciones, 7º piso, oficina 707, de 10 a 16.

La apertura tendrá lugar el 25 de julio de 1983, a las 11 horas.

ce. 4/7 Nº 5.581 v. 8/7/83

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL

Referencia Nº 5-0970

Expediente I.O.S. Nº 313.122/83

Llámanse a Licitación Pública Nro. 12/83, que trata la adquisición de chapas onduladas de fibro cemento y juegos de

caballetes del mismo material, con destino al Centro Deportivo "José Hernández".

La apertura se llevará a cabo el día 15 de julio de 1983 a las 17 horas.

Pliego de condiciones y presentación de las propuestas: Servicio de Compras y Suministros, Hipólito Yrigoyen 250, 2º piso, of. 224, Capital, en el horario de 12.30 a 19 horas.

ce. 5/7 Nº 5.609 v. 6/7/83

Secretaría de Agricultura y Ganadería

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Licitación Pública Nº 112/83 Expediente Nº 4.508/83

Llámanse a Licitación Pública para el día 21 de julio de 1983 a las 17 horas para el alquiler de un local en Mar del Plata.

El pliego de condiciones se encuentra a disposición de los interesados en la Dirección General de Administración, Departamento Compras y Suministros, Paseo Colón 359/79, 2º piso, oficina 119, Capital Federal, en el horario de 12.30 a 19.

ce. 5/7 Nº 5.588 v. 14/7/83

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Licitación Pública Nº 106/83 Expediente Nº 40.619/83

Llámanse a Licitación Pública para el día 15 de julio de 1983 a las 15 horas para la adquisición de heno de alfalfa para Campo Experimental Las Plumas; dicha apertura se realizará en el Centro Comunitario de la Ciudad de 28 de Julio, Pcia. del Chubut.

Los pliegos correspondientes deberán ser entregados al Dr. Eduardo Piñón (José Hernández Nº 10, Barrio UCA, Trélew, Pcia. del Chubut) y en el Centro Comunitario de la Ciudad de 28 de Julio, Pcia. del Chubut, hasta la fecha y hora fijada para la misma.

Los pliegos de condiciones se encuentran a disposición de los interesados en el lugar de apertura de la licitación y en el domicilio del Dr. Eduardo Piñón.

ce. 29/6 Nº 5.408 v. 8/7/83

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Licitación Pública Nº 1.266 Expediente Nº 117.928/83

Llámanse a Licitación pública para el día 21 de julio de 1983 a las 10 horas, para la ejecución de la obra "Adecuación Edificio de Laboratorios Sanidad Animal" en el C.N.I.A. Castelar Pcia. de Buenos Aires. Presupuesto Oficial \$a. 183.121,80.

Los pliegos de condiciones se encuentran a disposición de los interesados en la División Compras y Suministros, Rivadavia 1439, Buenos Aires, donde tendrá lugar el acto de apertura, al precio de pesos argentinos doscientos (\$a 200), siendo la garantía de oferta que deberá constituirse de pesos argentinos mil novecientos treinta y un pesos con veintidós centavos (\$a. 1.921,22).

ce. 23/6 Nº 5.204 v. 6/7/83

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

CENTRO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS

Licitación Pública Nº 1/83

Llámanse a Licitación Pública para el día 28 de julio de 1983 a las 14 horas, para proceder a la venta de bienes caídos en situación de rezago: chatarra de hierro, automotores, maquinarias y herramientas, aparatos e instrumentos, máquinas y equipos de oficina, etc., detallados en el correspondiente pliego de condiciones.

Los bienes cuya venta se dicta se encuentran en exhibición en la sede de cada Centro, exhibidos en el predio del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, sito en Los Rioseros y Las Cañas, Villa Tdaondo, Castelar, Provincia de Buenos Aires, donde podrán ser visualizados por los interesados y retirar los pliegos de bases y condiciones los días hábiles de 8.30 a 11.30 y de 14 a 16 horas desde el 4 al 22 de julio de 1983.

ce. 27/6 Nº 5.309 v. 6/7/83

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA AGROPECUARIA

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Licitación Pública Nº 1267 Expediente Nº 117.967/83

Llámanse a Licitación Pública para el día 22 de julio de 1983 a las 10 horas, para la ejecución de la obra "Refacción Edificio" en la Agencia de Extensión Rural San Cristóbal, Pcia. de Santa Fe.

Presupuesto Oficial: \$a. 102.434.

Los pliegos de condiciones se encuentran a disposición de los interesados en la E.E.R.A. Rafaela, Pcia. de Santa Fe y en la División Compras y Suministros, Rivadavia 1439, Buenos Aires, donde tendrá lugar el acto de apertura, al precio de pesos argentinos cincuenta (\$a 50),

siendo la garantía de oferta que deberá constituirse de pesos argentinos mil veinticuatro (\$a 1.024).

ce. 4/7 Nº 5.515 v. 15/7/83

JUNTA NACIONAL DE GRANOS

DELEGACION ROSARIO

Llámanse a Licitación Pública Nº 6/83 para contratar los trabajos de: "Renovación del recubrimiento de la barranca de Unidad III, Rosario, Santa Fe".

Presupuesto oficial: \$a 1.387.500.

Los pliegos serán entregados a los interesados en División Administración, Mendoza 1085, 5º piso, Rosario, en el horario de 7 a 12 horas, y en División Contrataciones y Suministros, Paseo Colón 359/79, 2º piso, Capital Federal, en el horario de 11 a 14 horas; previa presentación de fotocopia actualizada que acredite su inscripción en el Registro Industrial de la Nación y Registro Nacional de Constructores de Obras Públicas.

Apertura de sobres y lectura de propuestas el día 4 de agosto de 1983 a las 10 horas, en la División citada en primer término.

Precio del pliego: \$a 693,75.

ce. 5/7 Nº 5.589 v. 25/7/83

JUNTA NACIONAL DE GRANOS

DELEGACION ROSARIO

Llámanse a Licitación Pública Nº 22/83 para la adquisición de: 8.436 kilogramos aproximadamente de chapa de hierro lisa, de diversos espesores de acuerdo a las bases y condiciones del pliego respectivo.

Dichos pliegos podrán consultarse y retirarse sin cargo en la División Administración, Mendoza 1085, 5º piso, Rosario, en el horario de 7 a 12 horas y en la Gerencia de Administración y Finanzas (Contrataciones y Suministros), calle Paseo Colón Nº 367, 2º piso, Capital Federal, en el horario de 11 a 14 horas, previa presentación de fotocopia actualizada de inscripción en el Registro de Proveedores del Estado y Registro Industrial de la Nación; para este último caso deberá aclarar en el supuesto de no corresponder su inscripción, los motivos por los cuales se encuentra exento del cumplimiento de dicho requisito.

El acto de apertura de sobres y lectura de propuestas se realizará el día 21 de julio de 1983 a las 10 horas, en presencia de los funcionarios de esta Junta Nacional de Granos y de los proponentes que concurren a la dirección mencionada en primer término.

ce. 5/7 Nº 5.590 v. 14/7/83

JUNTA NACIONAL DE GRANOS

Llámanse a Licitación Pública Nº 89/83, para contratar los trabajos de: "Reparación y pintura de paramentos y carpinterías, sustitución de cortinas de enrollar, edificio Sede Central, Junta Nacional de Granos, Paseo Colón 359/79, Capital Federal". Presupuesto Oficial \$a. 270.000.

Precio de los pliegos: Ciento treinta y cinco pesos argentinos (\$a. 135), debiéndose consultar y adquirir en la Gerencia Administración y Finanzas Departamento Administración, Paseo Colón 367, 2º piso, Capital Federal, en el horario de 11 a 14 horas.

El acto de apertura de los sobres y lectura de las propuestas se realizará el día 14 de julio de 1983, a las 13 horas, en la Gerencia mencionada, en presencia de funcionarios de esta Junta Nacional y de los proponentes que concurren.

ce. 15/6 Nº 4.970 v. 6/7/83

JUNTA NACIONAL DE GRANOS

DELEGACION BAHIA BLANCA

Llámanse a Licitación Pública Nº 36/83, para la reparación de transportadores de cadena, tipo Redler en Unidad I, Puerto Ingeniero White, Pcia. de Buenos Aires.

Los pliegos de condiciones podrán retirarse en la Gerencia de Administración y Finanzas (Departamento Administración), Paseo Colón 359/79, 2º piso, Capital Federal, en el horario de 11 a 14 horas.

En la Delegación Bahía Blanca (División Administración), sito en la Unidad I, Puerto Ingeniero White (Pcia. de Buenos Aires), en el horario de 8 a 13 horas, previa presentación fotocopia de inscripción en el Registro Nacional de Constructores de obras públicas y en el Registro Industrial de la Nación, para este último caso deberá aclarar si no le corresponde su inscripción, los motivos por los cuales se encuentra exento del cumplimiento de dicho requisito. Presupuesto Oficial: pesos argentinos 938.400.

El acto de apertura de los sobres que contengan las propuestas se realizará el día 27 de julio de 1983 a las 10 horas, en la citada Delegación, en presencia de los funcionarios de esta Junta Nacional de los proponentes que concurren.

Valor del pliego: \$a. 499.

ce. 24/6 Nº 5.232 v. 14/7/83

Secretaría de Industria y Minería

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA INDUSTRIAL

Por dos (2) días llámanse a Licitación Pública Nº 1.085/83, para la adquisición de: "1 (un) conjunto de material de

consumo y repuestos para el equipo Car-
lo Erba modelo 1168".
Apertura: 2 de agosto de 1983 a las 14
horas, en la Dirección General de Finan-
zas, Compras y Suministros, Miguelete,
sobre Avda. Gral. Paz entre Albarellos
y Constituyentes Pcia. de Buenos Aires.
Retiro de pliegos y presentación propo-
uestas, en la dirección indicada, días
hábiles, de 10 a 12 y de 13 a 16 horas.
e. 5/7 Nº 5.591 v. 6/7/83

Secretaría de Intereses Marítimos

**ADMINISTRACION GENERAL
DE PUERTOS
EMPRESA DEL ESTADO**
Licitación Pública Nº 15/83
Para los trabajos de pavimentación
Plazuela entre Depósitos 5 y 7 de Pue-
to Rosario, Provincia de Santa Fe.
Apertura: 8.8.83, a las 15 horas.
En la Sala de Apertura (primer sub-
suelo) del Departamento Abastecimien-
to, Avenida Julio A. Roca Nº 734/42,
Buenos Aires.
Pliegos: En la División Compras, plan-
ta baja de la dirección mencionada, en
días hábiles de 12 a 17 horas y en la
Administración Puerto Rosario, Aveni-
da Belgrano Nº 341, Rosario, Provincia
de Santa Fe, en días hábiles de 12 a
19 horas.
Valor del pliego: \$a 104.
Presupuesto oficial estimado: pesos ar-
gentinos 415.858,76.
e. 4/7 Nº 5.518 v. 15/7/83

**ADMINISTRACION GENERAL
DE PUERTOS
EMPRESA DEL ESTADO**
Licitación Pública Nº 17-83
Pavimentación calle interna y accesos a
Muelles del Dock Sud Puerto Buenos Ai-
res.
Apertura: 18.8.83, 15 horas.
En la Sala de Aperturas (1er. Subsue-
lo) del Departamento Abastecimiento, Ju-
lio A. Roca 734-42; Buenos Aires.
Pliegos: En la División Compras, planta
baja de la dirección mencionada, en días
hábiles de 12 a 17 horas.
Valor del pliego: \$a 205.
Presupuesto oficial estimado: pesos ar-
gentinos 2.963.905,50.
e. 29/6 Nº 5.410 v. 19/7/83

MINISTERIO DE OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS

**DIRECCION GENERAL
CONTABILIDAD Y SERVICIOS**
Llácese a Licitación Pública Nº 4.016/
83, hasta el día 13 de julio de 1983 a las
16 horas, para la provisión de maderas
varias.
Pliego de condiciones, consultas, pre-
sentación de propuestas y apertura en la
Dirección General de Contabilidad y
Servicios, Departamento Contrataciones
y Suministros (Compras), Avda. 9 de Ju-
lio 1925, piso 6º, Capital Federal (T.E.
37-9137).
e. 5/7 Nº 5.592 v. 6/7/83

**SERVICIO NACIONAL
DE ARQUITECTURA**
Llácese a Licitación Pública Nº 1.243-0
hasta el día 19 de julio de 1983 a las
16 horas, para contratar por el régimen
de la Ley Nº 13.004 y por el sistema de
"Ajuste Alzado" con reajuste por varia-
ciones de costo (Ley 12.910) los trabajos
de construcción de las obras del grupo
básico destinadas al Centro Ezeiza del
Ministerio de Defensa en Ezeiza, Provin-
cia de Buenos Aires, Construcción de
edificios, etc.
Presupuesto oficial: \$a 1.520.000.
Plazo de ejecución: doce (12) meses.
Precio de la documentación: \$a 200.
Garantía de oferta: \$a 15.200.
Consultas de pliegos y aclaraciones en
la Supervisión Licitaciones del Servicio
Nacional de Arquitectura sita en el edi-
ficio del Ministerio de Obras y Servicios
Públicos, Avda. 9 de Julio Nº 1925, piso
1º, Capital Federal, de lunes a viernes
hábiles de 13 a 18 horas, donde también
serán presentadas las propuestas hasta
el día y hora fijados para la apertura.
El pliego podrá también retirarse de
la citada Supervisión Licitaciones y den-
tro del mismo horario, previo pago de
su valor en el Departamento Contabili-
dad y Finanzas, sito en el piso 17.º de
dicho edificio.
Las consultas y aclaraciones podrán for-
mularse hasta ocho (8) días hábiles ad-
ministrativos previos a la fecha de la
apertura.
e. 17/6 Nº 5.076 v. 8/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Expediente Nº 4046-L-1983
Licitación pública Nº 7246 para contra-
tar la provisión de 59 motoniveladoras de
120 C.V. y lote de repuestos para las
mismas, de industria nacional. Precio del
pliego: \$a 50,00.
Presentación propuestas: 18 de julio de
1983 a las 13 horas, en la Sala de Lici-
taciones, Avda. Comodoro Py 2002, planta
baja, Capital Federal.
e. 30/6 Nº 5.459 v. 11/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 1883 del 2º Dis-
trito para la ejecución de las obras en la
Avenida de Circunvalación a la Ciu-
dad de Córdoba - Tramo: Intercambia-
dor Interfabricas - Empalme Ruta 20
(conservación de la plantación control
de malezas, limpieza general, recubri-
miento de taludes con suelo vegetal y
siembra) en jurisdicción de la Provincia
de Córdoba, \$a 442.100.
Depósito de garantía: \$a 4.401; precio
del pliego: \$a 88,00; plazo de obra: 6
meses.
Presentación propuestas: 12 de julio de
1983 a las 11 horas en la Sede del 2º
Distrito, Avenida Poeta Lugones Nº 161,
Córdoba, donde pueden consultar o ad-
quirir los pliegos.
e. 24/6 Nº 5.242 v. 7/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 1.578,83 para la
ejecución de los trabajos de señalamien-
to horizontal con material termoplástico
reflectante —aplicado por pulverización
y extrusión en rutas varias, en jurisdic-
ción de las Provincias de Mendoza, San
Juan y San Luis. \$a 4.576.203,58.
Depósito de garantía: \$a 45.762,04; pre-
cio del pliego: \$a 916; plazo de obra: 8
meses.
Presentación propuestas: 20 de julio
de 1983 a las 15 horas, en la Sala de Li-
citaciones, Avenida Comodoro Py Nº 2002,
planta baja, Capital Federal.
e. 24/6 Nº 5.241 v. 14/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
De conformidad con el plan de recons-
trucción de carreteras que serán finan-
ciadas parcialmente por el Banco Inter-
americano de Desarrollo (Proyecto In-
cluido en el Préstamo Nº 65-IC-AR); se
comunica a los posibles interesados que
la Dirección Nacional de Vialidad llama
a Licitación Pública Nº 1.575/83 nacional
e internacional dirigida exclusivamente a
empresas de países miembros del referido
Banco para la ejecución de las obras en
la Ruta 18 - Tramo: Lincoln - Coronel
Granada - Km. 218,450 - Km. 282,315 (re-
pavimentación de calzada bituminosa) en
jurisdicción de la Provincia de Buenos
Aires, \$a 5.850.300.
Depósito de garantía: \$a 558.503; pre-
cio del pliego: \$a 12.000; plazo de obra:
20 meses.
Presentación propuestas: 28 de julio de
1983 a las 13 horas, en el Salón de Ac-
tos, Avenida Comodoro Py Nº 2002, sub-
suelo, Capital Federal.
e. 24/6 Nº 5.238 v. 14/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
De conformidad con el plano de re-
construcción de carreteras que serán fi-
nanciadas parcialmente por el Banco In-
teramericano de Desarrollo (Proyecto In-
cluido en el Préstamo Nº 65-IC-AR); se
comunica a los posibles interesados que
la Dirección Nacional de Vialidad llama
a Licitación Pública Nº 1.576/83 nacional
e internacional dirigida exclusi-
vamente a empresas de países mie-
mbros del referido Banco para la ejecución
de las obras en la Ruta 205 - Tramo:
Lobos - Río Salado, Sección Km. 103,385
Km. 130,383 (reconstrucción y ensanche
de calzada bituminosa; proyecto y cons-
trucción de los enanchos de 3 puentes)
en jurisdicción de la Provincia de Bue-
nos Aires, \$a 44.875.600.
Depósito de garantía: \$a 4.486; pre-
cio del pliego: \$a 9.000; plazo de obra:
20 meses.
Presentación propuestas: 28 de julio de
1983 a las 13 horas, en el Salón de Ac-
tos, Avenida Comodoro Py 2002, sub-
suelo, Capital Federal.
e. 24/6 Nº 5.239 v. 14/7/83

**DIRECCION NACIONAL DE
VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 20/83 del 2º Dis-
trito para la ejecución de las obras en
la Ruta 19, Tramo: Montecristo - Cór-
doba Sección: Km. 312 - Km. 335 (co-
rrección de ondulaciones con mezcla bi-
tuminosa en caliente tipo arena-asfalto)
en jurisdicción de la Provincia de Cór-
doba.
\$a 420.000.
Depósito de garantía: \$a 4.200.
Precio del pliego: \$a 84,00.
Plazo de obra: 2 meses.
Presentación propuestas: 11 de julio
de 1983 a las 11 horas, en la Sede del 2º
Distrito, Avenida Poeta Lugones Nº 161,
Córdoba, donde pueden consultar o ad-
quirir los pliegos.
e. 24/6 Nº 5.245 v. 7/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Expediente Nº 2589-L-1983
Licitación pública Nº 7247 para contra-
tar la provisión de 47 cargadoras fronta-
les sobre rodado neumático y lote de re-
puestos para las mismas, de industria
nacional.
Precio del pliego: \$a 50,00.
Presentación propuestas: 19 de julio de
1983, a las 13 horas, en la Sala de Lici-
taciones, Avda. Comodoro Py 2002, planta
baja, Capital Federal.
e. 30/6 Nº 5.460 v. 11/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación pública Nº 3/83 del 3º Dis-
trito para la ejecución de las obras en la
Ruta 9, Tramo: Mixta, Tucumán (re-
posición de ruta banquina), en jurisdicción
de la Provincia de Tucumán, \$a 282.336.
Depósito de garantía: \$a 2.823,36. Precio
del pliego: \$a 56,00. Plazo de la obra: 1
mes.
Presentación propuestas: 14 de julio de
1983 a las 11 horas, en la Sede del 3º
Distrito, Avda. Matc de Luna 1975, San
Miguel de Tucumán, donde pueden con-
sultar o adquirir los pliegos.
e. 30/6 Nº 5.458 v. 13/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 19/83 del 2º Dis-
trito para la ejecución de las obras en la
Autopista Ing. Justino Allende
Posse - Tramo: Córdoba - Carlos Paz,
Sección: Km. 714 - Km. 736 (conserva-
ción de la plantación control de malezas,
limpieza general y entopado de conos de
puente) en jurisdicción de la Provincia
de Córdoba, \$a 447.250.
Depósito de garantía: \$a 4.472,50; pre-
cio del pliego: \$a 89; plazo de obra: 6
meses.
Presentación propuestas: 15 de julio de
1983 a las 11 horas, en la sede del 2º
Distrito, Avenida Poeta Lugones Nº 161,
Córdoba, donde pueden consultar o ad-
quirir los pliegos.
e. 24/6 Nº 5.243 v. 7/7/83

**DIRECCION NACIONAL DE
VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 21/83 del 2º Dis-
trito para la ejecución de las obras en
la Ruta 20, Tramo: Córdoba - Empal-
me Tanti, Sección: Km. 714 - Km. 719
y Km. 737 - Km. 747 (corrección de
ondulaciones con mezcla bituminosa en
caliente tipo arena-asfalto) en jurisdic-
ción de la Provincia de Córdoba.
\$a 420.000.
Depósito de garantía: \$a 4.200.
Precio del pliego: \$a 84,00.
Plazo de obra: 2 meses.
Presentación propuestas: 11 de junio
de 1983 a las 11 horas, en la Sede del
2º Distrito, Avenida Poeta Lugones Nº
161, Córdoba, donde pueden consultar o
adquirir los pliegos.
e. 24/6 Nº 5.246 v. 7/7/83

**DIRECCION NACIONAL DE
VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 3/83 del 15º Dis-
trito para contratar la reparación gene-
ral de campamento Eldorado - Ruta 12
- Eldorado, en jurisdicción de la pro-
vincia de Misiones.
\$a 350.000.
Precio del pliego: \$a 70.
Plazo de obra: 6 meses.
Presentación propuestas: 8 de julio
de 1983 a las 10 horas, en la Sede del
15º Distrito, Bolívar 48, Posadas, Misio-
nes, donde pueden consultar o adquirir
los pliegos.
e. 24/6 Nº 5.250 v. 7/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 1.573/83 para la
ejecución de los trabajos de señalamien-
to horizontal con material termoplástico
reflectante aplicado por pulverización y
extrusión en rutas varias, en jurisdic-
ción de la provincia de Córdoba.
\$a 3.695.090,76. - Depósito de ga-
rantía: \$a 36.951. - Precio del pliego:
\$a 740.
Plazo de obra: 6 meses.
Presentación propuestas: 8 de julio de
1983, a las 15 horas, en la Sala de Lici-
taciones, Avenida Comodoro Py Nº 2002,
Planta Baja, Capital Federal.
e. 15/6 Nº 5.011 v. 6/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 2/83 del 6º Dis-
trito para la ejecución de las obras en la
Ruta 9, Tramo: León, Molic Punco, Sec-
ción: Progresiva: 1.755,63 (voladura en
roca), en jurisdicción de la Provincia de
Jujuy, \$a 437.000. Depósito de garantía:
\$a 4.370, precio del pliego: \$a 87,40, pla-
zo de obra: 2 meses.
Presentación propuestas: 7 de julio de
1983 a las 11 horas, en la Sede del 6º Dis-
trito, Avda. Santhiañez 1312, San Salvador
de Jujuy, donde pueden consultar o ad-
quirir los pliegos.
e. 23/6 Nº 5.206 v. 6/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación pública Nº 2/83 del 3º Dis-
trito para la ejecución de las obras en la
Ruta 157, Tramo: Lamadrid, Río Seco,
Empalme Ruta 38 (bacheo con preme-
zclado bituminoso) en jurisdicción de la
Provincia de Tucumán, \$a 193.374. Depo-
sito de garantía: \$a 1.933,74, precio del
pliego: \$a 39,00. Plazo de obra: 1 mes.
Presentación propuestas: 14 de julio de
1983 a las 10 horas, en la Sede del 3º
Distrito, Avda. Matc de Luna 1975, San
Miguel de Tucumán, donde pueden con-
sultar o adquirir los pliegos.
e. 30/6 Nº 5.457 v. 6/7/83

**DIRECCION NACIONAL DE
VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 22/83 del 2º Dis-
trito para la ejecución de las obras en
la Ruta 9, Tramo: Córdoba - Empalme
Ruta 60, Sección: Km. 774,800 (ensan-
che del puente sobre Río Pinto) en ju-
risdicción de la Provincia de Córdoba.
\$a 352.150.
Depósito de garantía: \$a 3.521,50.
Precio del pliego: \$a 70.
Plazo de obra: 3 meses.
Presentación propuesta: 19 de julio
de 1983 a las 11 horas, en la Sede del
2º Distrito, Avenida Poeta Lugones Nº
161, Córdoba, donde pueden consultar o
adquirir los pliegos.
e. 24/6 Nº 5.247 v. 7/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
De conformidad con el plan de recons-
trucción de carreteras que serán finan-
ciadas parcialmente por el Banco Inter-
americano de Desarrollo (Proyecto In-
cluido en el Préstamo Nº 62-IC-AR); se
comunica a los posibles interesados que
la Dirección Nacional de Vialidad, llama
a Licitación Pública Nº 1.574/83 nacional
e internacional dirigida exclusivamente a
empresas de países miembros del referi-
do Banco, para la ejecución de las obras
en la Ruta 33, Tramo: Chobas-Castilla
(ensanche y reconstrucción de pavimento
existente) en jurisdicción de la Provincia
de Santa Fe, \$a 47.184.500.
Depósito de garantía: \$a 471.845.
Precio del pliego: \$a 10.000.
Plazo de obra: 15 meses.
Presentación propuestas: 28 de julio de
1983 a las 13 horas, en el Salón de Ac-
tos, Avenida Comodoro Py Nº 2002, sub-
suelo, Capital Federal.
e. 24/6 Nº 5.237 v. 14/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación Pública Nº 53/83 del 19º Dis-
trito para la ejecución de las obras en
las Rutas 3 y 228, Tres Arroyos (cons-
trucción de vivienda para Sobrestante)
en jurisdicción de la Provincia de Bue-
nos Aires, \$a 150.000.
Precio del pliego: \$a 30.
Plazo de obra: 5 meses.
Presentación propuestas: 18 de julio de
1983 a las 16 horas, en la Sede del 19º
Distrito, Durruguera 1271, Bahía Blanca,
Buenos Aires, donde pueden consultar o
adquirir los pliegos.
e. 4/7 Nº 5.523 v. 8/7/83

**DIRECCION NACIONAL
DE VIALIDAD**
Licitación pública Nº 25/83, del 2º Dis-
trito para la ejecución de las obras en la
Avda. de circunvalación de la Ciudad de
Córdoba, Tramo: Empalme Ruta 9, Em-
palme Ruta 20, Sección: Empalme Ruta
36, Empalme Ruta 20 (ejecución de tres
alcantarillas según plano 0-41211) en ju-
risdicción de la Provincia de Córdoba,
\$a 156.635. Precio del pliego: \$a 31, plazo
de obra: 3 meses.
Presentación propuestas: 7 de julio de
1983 a las 11 horas, en la Sede del 2º
Distrito, Avda. Poeta Lugones 161, Cór-
doba, donde pueden consultar o adquirir
los pliegos.
e. 30/6 Nº 5.456 v. 6/7/83

Subsecretaría de Transporte

**FERROCARRILES
ARGENTINOS
ORGANISMO CENTRAL**
Licitación Pública Nº 1095/83. - Des-
cripción: Adquisición de repuestos para
zorra a motor Ferrocarril (Parabrisas,
chassis, patín, techo). Apertura, día y
hora: 2/8/83, a las 15. Valor del pliego:
\$a 200.
Licitación Pública Nº 1102/83. - Des-
cripción: Venta de tambores metálicos en
desuso (ex-aceite de 200 litros de capa-
cidad), ubicados en distintos puntos de
la red ferroviaria. Apertura, día y hora:
4/8/83, a las 15. Valor del pliego: \$a 50.
Licitación Pública Nº 1106/83. - Des-
cripción: Reparación general de 130 co-
ches eléctricos japoneses de pasajeros.
Apertura, día y hora: 6/9/83, a las 15.
Valor del pliego: \$a 2.000.
Licitación Pública Nº 1107/83. - Des-
cripción: Manipulador de materiales en Ta-
ller Almacén Via y Obras Zona Sud La
Plata. Presupuesto oficial: \$a 2.467.960.
Apertura, día y hora: 14/7/83, a las 15.30.
Valor del pliego: \$a 200.
Consulta y venta de pliegos: Gerencia
de Abastecimiento, División Licitaciones,
Avda. Dr. José María Ramos Mejía 1302,
1er. piso, oficina Nº 115, Capital, de lú-
nes a viernes en el horario de 10.30 a
13.30.
LINEA GRAL. BELGRANO
Licitación Pública Nº E.C. 65 Ax. 04/83.
- Descripción: Provisión de 20.500 Tn. de
piedra balasto para capa bateado y 5.100
Tn. para levante calibrado. Apertura, día
y hora: 22/7/83, a las 15. Valor del pliego:
\$a 47.
Licitación Pública Nº Expte. 19.417/83.
- Descripción: Trabajos de renovación
y ampliación de la instalación eléctrica
en edificio pasajeros de la Estación Sau-
ta Fe (Línea "C") en la Prov. de Santa

Fe. Presupuesto oficial: \$a. 962.190. Apertura, día y hora: 26/7/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 100.

Consulta y venta de pliegos: Sección Licitaciones, Oficina Apertura de Propuestas, local N° 9, planta baja de Avda. de los Inmigrantes 1930, Capital, de lunes a viernes en el horario de 11 a 17.

LINEA GRAL. ROCA

Licitación Pública N° SA. 171. — Descripción: Renovación de vía principal entre Km. 4 al Km. 20, vías ascendentes y descendentes, Línea Plaza C - La Plata. Presupuesto oficial: \$a. 22.549.482. Apertura, día y hora: 19/7/83, a las 8. Valor del pliego: \$a. 2.300.

Licitación Pública N° SA. 174. — Descripción: Recuperación de camisas de cilindro de motor diesel de Locom. Baldwin-Cockerill (N° 80). Apertura, día y hora: 15/7/83, a las 12. Valor del pliego: \$a. 50.

Licitación Pública N° SA. 173. — Descripción: Provisión, aislación térmica de vagones fruteros ex serie C. 24 para conservación de productos. Apertura, día y hora: 19/7/83, a las 8. Valor del pliego: \$a. 50.

Licitación Pública N° G. 2211. — Descripción: Papel de imprimir, tipo minúsculo (Hojas 300.000). Apertura, día y hora: 15/7/83, a las 10.30. Valor del pliego: \$a. 25.

Consulta y venta de pliegos: Depto. Aprovisionamiento, Remedios de Escalada, Oficina Muestreo, de lunes a viernes, en el horario de 8 a 13.

LINEA GRAL. SAN MARTIN

Licitación Pública N° 1238/83. — Descripción: Riego arenoso para construcción de pedregal sobre el río Diamante. Apertura, día y hora: 27/7/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 75.

Licitación Pública N° 1268/83. — Descripción: Maderas aserradas varias. Apertura, día y hora: 27/7/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 24.

Licitación Pública N° 1275/83. — Descripción: Suplemento para pladillo. Apertura, día y hora: 4/8/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 60.

Licitación Pública N° 1279/83. — Descripción: Cables y alambres de cobre. Apertura, día y hora: 5/8/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 34.

Licitación Pública N° 1271/83. — Descripción: Lámparas eléctricas varias. Apertura, día y hora: 8/8/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 110.

Licitación Pública N° 1294/83. — Descripción: Bomba de inyección para locomotoras Alfa. Apertura, día y hora: 9/8/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 40.

Licitación Pública N° 1273/83. — Descripción: Escusas tipo barra para riel. Apertura, día y hora: 10/8/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 131.

Consulta y venta de pliegos: Departamento Aprovisionamiento, Dirección Compras, Oficina Venta de Pliegos, Alianza, Estación Santos Lugares, de lunes a viernes en el horario de 8.30 a 12.30.

LINEA GRAL. URQUIZA

Licitación Pública N° 1302. — Descripción: Ex. rural Soli-Ruinas (Prov. de Entre Ríos), Línea Gral. Urquiza Lavantamiento instalaciones. Apertura, día y hora: 8/8/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 80.

Licitación Pública N° 134. — Descripción: Rep. p/loc. D.E. "Cable, Electricidad", Línea Dirección Urquiza (Válvulas de admisión). Apertura, día y hora: 25/7/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 70.

Licitación Pública N° 136. — Descripción: Rep. p/loc. D.E. "Cable, Electricidad", Línea Dirección Urquiza (Bombas de agua, impulsoras, cables de des. etc.). Apertura, día y hora: 28/7/83, a las 11. Valor del pliego: \$a. 25.

Consulta y venta de pliegos: Depto. Aprovisionamiento, Estación Ferrocarril La Crosse, 5° piso, Capital, de lunes a viernes en el horario de 12 a 15.30.

e. 4/7 N° 5.523 v. 6/7/83

AEOLINEAS ARGENTINAS

SOCIEDAD DEL ESTADO

Licitación Pública N° 4100/83

Provisión de cañilla plástica amovible a fabricarse en materia plástica SAN y ABS (virgen) monocolar y la construcción de las respectivas unidades.

Los pliegos de condiciones podrán ser consultados y retirados sin costo en el Departamento Gestión de Compras y Contrataciones, D.V. Licitaciones, Av. Pío del Valle 211, piso 1° oficina 124. Capital, dentro del horario de 10 a 18 horas.

Las ofertas serán presentadas en la dirección arriba indicada y la apertura de sobres se efectuará el día 14 de julio de 1983 a las 10.30 horas.

e. 2/7 N° 5.534 v. 6/7/83

Secretaría de Recursos Hídricos

EMPRESA OBRAS SANITARIAS

DE LA NACION

Licitación Pública

Expediente N° 11.444-LP-82

Instalación de cañerías de impulsión para la zona de Parque Lezoir hasta el Partido de Morón (Provincia de Buenos Aires).

Apertura: El día 15 de agosto de 1983 a las 16 horas en Marcelo T. de Alvear N° 1840 (Capital Federal).

Pliegos: En el citado lugar. Presupuesto oficial de la obra: \$a. 2.855.459,04. Garantía de oferta: 1 % del presupuesto oficial.

a. 22/6 N° 5.174 v. 12/7/83

Secretaría de Comunicaciones

EMPRESA NACIONAL DE

TELECOMUNICACIONES

Licitación Pública N° 214-P-83

Apertura: 26/7/83. Hora: 8.30. Valor del pliego: \$a. 26. Adquisición de ventiladores turbo circuladores, heliadores, etc. Informes y venta de pliegos en Avenida La Plata 1540, 3° piso, Capital Federal.

Horario: 8.30 a 14.30 horas. e. 5/7 N° 5.599 v. 12/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

TELECOMUNICACIONES

Licitación N° 217-P-83

Apertura: 25/7/83. Hora: 9.30. Valor del pliego: \$a. 13. Adquisición de escaleras. Informes y venta de pliegos en Avda. La Plata 1540, 3° piso, Capital Federal. Horario: 8.30 a 14.30 horas.

e. 4/7 N° 5.524 v. 12/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

TELECOMUNICACIONES

Licitación N° 222-P-83

Apertura: 25/7/83. Hora: 10.30. Valor del pliego: \$a. 11. Adquisición de cables. Informes y venta de pliegos en Av. La Plata 1540, piso 3°, Capital de 8.30 a 14.30 horas.

e. 4/7 N° 5.525 v. 12/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

TELECOMUNICACIONES

Licitación 222-P-83

Apertura: 25/7/83. Hora: 10.30. Valor del pliego: \$a. 13. Adquisición de pilas secas. Informe y venta de pliegos en Avda. La Plata 1540, piso 3°, Capital, de 8.30 a 14.30 horas.

e. 4/7 N° 5.526 v. 12/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

TELECOMUNICACIONES

Licitación 225-P-83

Apertura: 25 de julio de 1983. Hora: 11.30. Valor del pliego: \$a. 13. Adquisición de armazones, metálicos y de varillas y tripode. Informes y venta de pliegos en Av. La Plata 1540, piso 3°, Capital de 8.30 a 14.30 horas.

e. 4/7 N° 5.527 v. 12/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

TELECOMUNICACIONES

Licitación Pública 195-P-83

Apertura: 28/8/83. Hora: 8.30. Pliego: \$a. 75. Adquisición de equipo de Radiodifusión. Informes y venta de pliegos, Av. La Plata 1540, piso 3°, Capital de 8.30 a 14.30 horas.

e. 4/7 N° 5.528 v. 12/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

TELECOMUNICACIONES

Licitación Pública N° 211-P-83

Apertura: 15/7/83. Hora: 8.30. Pliegos: \$a. 13. Adquisición de elementos de electricidad (cables, pilas, bombas, parlantes, lámpara, tomacorriente, etc.). Informes y venta de pliegos: Avda. La Plata 1540, piso 3°, Capital de 8.30 a 14.30 horas.

e. 28/6 N° 5032 v. 6/7/83. Nota: Se publica nuevamente en razón de haberse omitido en las ediciones del 27/6 al 27/6/83.

EMPRESA NACIONAL DE

TELECOMUNICACIONES

Licitación Pública N° 216-P-83

Apertura: 4/8/83. Hora: 8.30. Valor del pliego: \$a. 600. Construcción del Edificio Central "Carrales", incluyendo la demolición del edificio pre-existente sito en la calle Rondeau 3220, con salida por la calle 24 de Noviembre 2269, Capital.

Presupuesto oficial: \$a. 5.831.886. Capacidad técnica: \$a. 253.406,56. Informes y venta de pliegos: Av. La Plata 1540, P. 3°, Cap. Fed. Horario: 8.30 a 14.30 horas.

Exclusión de comitentes: Hasta 15 días corridos antes de la fecha de apertura de la licitación.

e. 19/7 N° 5.473 v. 11/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

CORREOS Y TELEGRAFOS

Licitación Pública N° 109/83

Elábase a Licitación Pública para adquirir "Cartulinas". Las propuestas serán recibidas hasta el día 21 de julio de 1983 a las 16 horas y abiertas públicamente en la misma fecha y hora en la Sección Compras (DAB.), 6° piso, local 639 de la Empresa Nacional de Correos y Telégrafos, Sarmiento 151, Capital Federal.

Por las cláusulas particulares, concurrir a la citada sección, cualquier día hábil de 12 a 15.30 horas. Valor del pliego: \$a. 130. \$a. 252 e. 5/7 N° 61.591 v. 14/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

CORREOS Y TELEGRAFOS

Licitación Pública N° 110/83

Elábase a Licitación Pública para contratar la "provisión de indicadores digitales electrónicos para el usuario, a incorporar en las franquadoras semiautomáticas Frama y accesorios".

Las propuestas serán recibidas hasta el día 21 de julio de 1983 a las 16.30 horas y abiertas públicamente en la misma fecha y hora en la Sección Compras (DAB.), 6° piso, local 639 de la Empresa Nacional de Correos y Telégrafos, Sarmiento 151, Capital Federal.

Por las cláusulas particulares, concurrir a la citada sección, cualquier día hábil de 12 a 15.30 horas. Valor del pliego: \$a. 150. \$a. 280 e. 5/7 N° 61.593 v. 14/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

CORREOS Y TELEGRAFOS

Licitación Pública N° 107/83

Elábase a Licitación pública para adquirir "Cartulinas y papeles". Las propuestas serán recibidas hasta el día 20 de julio de 1983, a las 16 horas, y abiertas públicamente en la misma fecha y hora en la Sección Compras (DAB.), 6° piso, local 639 de la Empresa Nacional de Correos y Telégrafos, Sarmiento 151, Capital Federal.

Por las cláusulas particulares, concurrir a la citada sección, cualquier día hábil de 12 a 15.30 horas. Valor del pliego: \$a. 700. \$a. 232 e. 4/7 N° 61.589 v. 13/7/83

EMPRESA NACIONAL DE

CORREOS Y TELEGRAFOS

Licitación Pública N° 108/83

Elábase a Licitación pública para adquirir "Tres ambulancias y dos vehículos utilitarios".

Las propuestas serán recibidas hasta el día 20 de julio de 1983, a las 16.30 horas, y abiertas públicamente en la misma fecha y hora en la Sección Compras (DAB.), 6° piso, local 639 de la Empresa Nacional de Correos y Telégrafos, Sarmiento 151, Capital Federal.

Por las cláusulas particulares, concurrir a la citada sección, cualquier día hábil de 12 a 15.30 horas. Valor del pliego: \$a. 151. \$a. 252 e. 7 N° 61.590 v. 13/7/83

MINISTERIO DE EDUCACION

DIRECCION NACIONAL DE

ARQUITECTURA EDUCACIONAL

ASOCIACION AMIGOS

DEL SALON NACIONAL

Licitación Pública N° 35ST/83

Elábase a Licitación Pública para la "Remoción general de la remodelación del edificio de las Salas Nacionales de Exposición, Posadas 1725 y Avda. del Libertador 1248, Capital Federal".

Los correspondientes pliegos de condiciones deberán ser retirados en Avda. del Libertador 1248, Capital Federal, en días hábiles, de 14 a 18 horas. Valor del pliego: \$a. 500 (quinientos pesos argentinos).

Apertura de ofertas: día 27 de julio de 1983, a las 16 horas, en Avda. del Libertador 1248, Capital Federal. \$a. 735. e. 29/6 N° 61.270 v. 19/7/83

DIRECCION NACIONAL DE

ARQUITECTURA EDUCACIONAL

ASOCIACION COOPERADORA

COMISION PRO EDIFICIO DE LA

ESCUELA NACIONAL NORMAL

SUPERIOR DE ZARATE

Licitación Pública N° 183

Por 15 días. Objeto: Construcción 2a Etapa (la Etapa de completamiento). Presupuesto oficial: \$a. 2.730.000. Garantía de oferta: 1 por ciento. Plazo de ejecución: 12 meses. Precio del pliego: \$a. 1.500. Venta del pliego: Belgrano 758, (2200).

Zarate, Pcia. de Buenos Aires. Sede de la Escuela Nacional Normal Superior Zarate. Licitación Pública N° 183.

Horario: de 8 a 17 horas. Apertura de las ofertas: el día 15 de julio de 1983, a las diez (10) horas. \$a. 514.50 e. 1° N° 50.122 v. 8/7/83

DIRECCION NACIONAL DE

ARQUITECTURA EDUCACIONAL

ASOCIACION AMIGOS

DEL SALON NACIONAL

Licitación Pública N° 45ST/83

Elábase a Licitación Pública para los "Trabajos de instalación eléctrica en las Salas Nacionales de Exposición, Posadas 1725 y Avda. del Libertador 1248, Capital Federal".

Los correspondientes pliegos de condiciones deberán ser retirados en Avda. del Libertador 1248, Capital Federal, en días hábiles, de 14 a 18 horas. Valor del pliego: \$a. 430 (cuatrocientos treinta pesos argentinos).

Apertura de ofertas: día 29 de julio de 1983, a las 16 horas, en Avda. del Libertador 1248, Capital Federal. \$a. 735. e. 19/7 N° 61.579 v. 21/7/83

CONSEJO NACIONAL DE

EDUCACION TECNICA

PROYECTO CONET

BANCO MUNDIAL

Expediente N° 035.83-CONET,BIRF

Resolución N° 1.287/83

Elábase a Licitación Pública N° 8 (CE) 191, para la construcción del edificio destinado al Centro Nacional de Formación Profesional N° 1 de la ciudad de Paraná (Entre Ríos), por el Sistema de Ajuste Alzado y Precalificación de Empresas, cuya apertura tendrá lugar en el Departamento Compras y Suministros, Avenida Independencia 2625, piso 19, Capital Federal, según el siguiente detalle:

Presupuesto oficial: \$a. 10.436.258,77. Garantía de oferta: \$a. 104.362,58. Valor del pliego: \$a. 1.600. Apertura Sobre N° 1: 5 de agosto de 1983 a las 16 horas.

Apertura Sobre N° 2: 2 de septiembre de 1983 a las 16 horas.

Consulta y adquisición de pliegos: Avenida Independencia 2625, piso 19 - (C, P. 1225) - Capital Federal - (Dirección General de Administración, Departamento Compras y Suministros).

Los interesados que retiren pliego, podrán solicitar aclaraciones sobre los mismos hasta diez (10) días hábiles anteriores a la fecha de apertura.

El Organismo destina toda responsabilidad con respecto a quienes los adquirieran con posterioridad.

e. 5/7 N° 5.595 v. 25/7/83

CONSEJO NACIONAL

DE INVESTIGACIONES

CIENTIFICAS Y TECNICAS

Expediente N° 171/83

Elábase a Licitación Pública N° 240/83 para la adquisición de un vehículo automotor para uso protocolar en este Organismo.

La apertura de las propuestas se efectuará el día 15 de julio de 1983, a las 16 horas, en la Oficina de Compras y Suministros del Consejo, Avda. Rivadavia 1717, 5° piso, Capital Federal, donde deberán ser solicitados informes y pliegos de bases y condiciones, en días hábiles, de 14 a 18 horas.

e. 5/7 N° 5.608 v. 6/7/83

UNIVERSIDAD DE

BUENOS AIRES

DIRECCION DE COMPRAS

Y LICITACIONES

Expediente N° 23.868/83

Elábase a Licitación Pública para la Construcción de Estación Terminal y Paradas Ciudad Universitaria Núñez. Sistema de Ejecución: Ajuste alzado. Presupuesto Oficial: \$a. 1.000.000. Consulta y venta de pliegos en la Dirección de Compras y Licitaciones, Reconquista 694, P. B., Cap. de 9 a 13 horas. Valor de cada pliego: \$a. 500. Apertura en la antecámara Dirección el día 18 de julio a las 11.30 horas.

e. 15/6 N° 4.977 v. 6/7/83

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA

NACIONAL

FACULTAD REGIONAL HAEDO

Elábase a Licitación Pública por el sistema de Ajuste Alzado para la ejecución de "Instalación contra incendio (Etapa A, Sector 1)" de la obra que se realiza en los terrenos de la Universidad Tecnológica Nacional, Facultad Regional Haedo, sita entre las calles Directorio, París, Los Andes y Ruta de la Localidad de Haedo, Partido de Morón, Provincia de Buenos Aires.

Objeto: Instalación contra incendio (Etapa A - Sector 1) en Haedo, Partido de Morón, Provincia de Buenos Aires.

Pliego: Departamento de Compras y Licitaciones de la Facultad Regional Haedo, París 520, Haedo, Partido de Morón, de 17 a 21 horas, en venta a partir del 4 de julio de 1983.

Valor del pliego: \$a. 100. Presupuesto Oficial: \$a. 41.500. Garantía de oferta: \$a. 415.

Propuesta y apertura: En la Facultad Regional Haedo, el día 25 de julio de 1983, a las 19 horas.

Consultas: En la Facultad Regional Haedo, de 16 a 21 horas.

e. 4/7 N° 5.531 v. 8/7/83

UNIVERSIDAD NACIONAL

DE CORDOBA

DIRECCION GENERAL

DE PUBLICACIONES

Expte. N° 23.813/83

Elábase a Licitación Pública N° 1983, para el día 12/7/83 a las 10 horas, con el objeto de contratar la provisión de una máquina (nueva) procesadora de Master Offset Electroestático y una máquina (nueva o usada) Impresora Tipográfica Automática Tipo Minerva.

Pliego de condiciones: Retirar en la Contaduría de la Dirección General de Public

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO
SECRETARIA DE ECONOMIA Y FINANZAS
Dirección General de Administración
Licitación Pública N° 31
Expediente N° 42.340

Llámanse a Licitación Pública N° 31, para el día 22 de agosto de 1983 a las 11 horas, para la ejecución de la obra: Aulas y Dependencias de la Facultad de Ciencias Agrarias, Zavalla, C.U.A.P.

La apertura de las propuestas se efectuará en el Departamento Contratación de la Dirección Operativa de la Dirección General de Administración, calle Berutti 2109, Rosario, lugar este donde podrán ser retirados los pliegos respectivos.

e. 1º/7 N° 5.474 v. 21/7/83

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO
SECRETARIA DE ECONOMIA Y FINANZAS
Dirección General de Administración
Licitación Pública N° 16
Expediente N° 42.186

Llámanse a Licitación Pública N° 16, para el día 15 de julio de 1983 a las 10 horas, para la ejecución de la obra: Remodelación de locales e instalaciones, Facultad de Veterinaria, C.U.A.P.

La apertura de las propuestas se efectuará en el Departamento Contratación de la Dirección Operativa de la Dirección General de Administración, calle Berutti 2109, Rosario, lugar este donde podrán ser retirados los pliegos respectivos.

e. 1º/7 N° 5.475 v. 7/7/83

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO
SECRETARIA DE ECONOMIA Y FINANZAS
Dirección General de Administración
Expediente N° 42.327

Llámanse a Licitación Pública N° 30, para el día 2 de agosto de 1983, a las once horas, para la ejecución de la obra: Impermeabilización cubierta desagües y sobretecho metálico en 2da etapa (P.E. P.F.). C.U.R.

La apertura de las propuestas se efectuará en el Departamento Contratación de la Dirección Operativa de la Dirección General de Administración, calle Berutti 2109, Rosario, lugar este donde podrán ser retirados los pliegos respectivos.

e. 15/6 N° 4.981 v. 6/7/83

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO
SECRETARIA DE ECONOMIA Y FINANZAS
Dirección General de Administración
Licitación Pública N° 32
Expediente N° 42.472

Llámanse a Licitación Pública N° 32 para el día 15 de agosto de 1983 a las once horas, para la ejecución de la obra: Etapa Final Pabellón "A" Cerramiento Exterior Hal: y Baños Pabellón "B". C.U.R.

La apertura de las propuestas se efectuará en el Departamento Contratación de la Dirección Operativa de la Dirección General de Administración, calle Berutti 2109, Rosario, lugar este donde podrán ser retirados los pliegos respectivos.

e. 27/6 N° 5.322 v. 15/7/83

UNIVERSIDAD NACIONAL DE CATAMARCA
Expte. N° 0939/83
Licitación Pública N° 03/83
Ley N° 13.064 (Obras Públicas)

Llámanse a Licitación Pública N° 03/83, la cual, tiene por objeto la obra: "Oficinas de Cátedra - Pabellón N° 6, 2da. Etapa".

El acto de apertura se realizará el día 19 de julio de 1983 a las 12 horas y tendrá lugar en el Departamento de Licitaciones y Compras sito en calle República N° 350 de la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, donde los interesados en participar en la misma deberán dirigirse para consultar o adquirir los pliegos; o bien en Avda. Córdoba 2080, Capital Federal los días martes y jueves de 10 a 13 horas.

Los proponentes deberán constituir en concepto de Garantía la suma de un millón quinientos pesos argentinos (\$a. 1.500.000) (1% del presupuesto oficial de la obra), en alguna de las formas previstas en el artículo 7 A del anexo al pliego tipo de Bases y Condiciones para la Contratación de Obras Públicas.

Las propuestas deberán dirigirse a: Jefe Departamento Licitaciones y Compras, República N° 350, San Fernando del Valle de Catamarca, 4.700.

Valor del pliego: \$a. 35.— (treinta y cinco pesos argentinos).

e. 27/6 N° 5.324 v. 8/7/83

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL LITORAL
Departamento de Construcciones
Construcción Segunda Etapa Hormigón Armado Parque de Aulas y Servicios
Campus Universitario - Paraje "El Pozo", Santa Fe.

Presupuesto Oficial: \$a. 1.403.090,00.
Documentación: En el Departamento de Construcciones de la Universidad Nacional del Litoral, Bv. Pellegrini 2750, 1º piso, 3000, Santa Fe.
Apertura de las Propuestas: En el citado Departamento, el día 15 de julio de 1983, a las 17 horas.
Precio del Legajo: \$a. 701,00.
e. 28/6 N° 5.404 v. 8/7/83

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL NORDESTE
RECTORADO - CORRIENTES
Licitación Pública N° 3.83
Expediente N° 1.532-C/82
Presupuesto Oficial: \$a. 180.200.
Fecha de apertura: 21 de julio de 1983.

Lugar de apertura: Dirección General Económico Financiera, Departamento Centralizado de Compras, 25 de Mayo N° 868 Corrientes.

Objeto del llamado: Ejecución de la obra "Pabellón para grupo electrogénico" Campus U.N.N.E. Corrientes, Facultad de Ciencias Exactas y Naturales y Agrimensura, ubicación Ruta Nacional N° 12 y Avenida Armonía, Corrientes.

Sistema de contratación: Las obras se ejecutarán por el sistema de Ajuste Alzado con reajuste por variaciones de costos, Ley N° 12.910 y Decreto N° 2.348.

Precio del legajo: \$a. 100 (pesos argentinos cien).

Monto de garantía: 1 % (uno por ciento).
Consultas y compra del legajo: Dirección de Construcciones de la Universidad Nacional del Nordeste, 25 de Mayo N° 868, de la Ciudad de Corrientes, los días hábiles de 7 a 13 horas hasta cinco (5) días hábiles antes de la fecha de apertura de las propuestas.

e. 24/6 N° 4.946 v. 14/7/83

Nota: Se publica nuevamente en razón de haber aparecido con error de imprenta en el Boletín Oficial del 14/6 al 23/6/83.

MINISTERIO DE ACCION SOCIAL

INSTITUTO DE SERVICIOS SOCIALES BANCARIOS
R.N.O.S. N° 5-0010
Actualización N° 100-0885.82

Llámanse a Licitación Pública N° 26 para el día 14 de julio de 1983, a las 13 horas, para la adquisición de material para arteriografías y angiografías cardíacas.

Pliego de condiciones e informes en el Departamento Compras y Suministros, Libertad 731, 7º piso, Capital Federal.

Valor del pliego: \$a. 50.

e. 5/7 N° 5.607 v. 7/7/83

OBRA SOCIAL DEL PERSONAL GRAFICO

Llámanse a Licitación Pública N° 09/83. 31 día 14/7/83, a las 13 horas, para la cotización de material de limpieza destinado al Sector Mantenimiento de esta Sede Central.

Se recibirán las propuestas en sobres cerrados en el Departamento de Compras y Contrataciones, sito en Avda. Paseo Colón 731, 8º piso, Capital Federal, efectuándose la apertura en dicho Departamento.

Los pliegos de condiciones se retirarán del mismo a partir del día 6/7/83, en forma gratuita.

\$a. 84 e. 5/7 N° 62.022 v. 8/7/83

Subsecretaría de Seguridad Social

DIRECCION NACIONAL DE RECAUDACION PREVISIONAL
Expediente N° 783-00543021-98

Llámanse a Licitación Pública N° 77/83 para el día 13 de julio de 1983, a las 14.30 horas, tendiente a lograr la adquisición de bolsines de loneta para el servicio de puerta a puerta.

El acto de apertura de las ofertas tendrá lugar en el Departamento de Compras y Suministros, sito en la calle Bartolomé Mitre 1340, piso 5º, Capital Federal, donde puede concurrirse para el retiro de pliegos de bases e informes.

e. 5/7 N° 5.596 v. 6/7/83

Subsecretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda

BANCO HIPOTECARIO

Llamado a Licitación Pública N° 1858

Objeto: Ejecución por el sistema de "Ajuste Alzado" de los trabajos de remodelación de la Sucursal Paraná.

Ubicación: Calle Urquiza esq. Buenos Aires, Paraná, Provincia de Entre Ríos.

Presupuesto Oficial: \$a. 1.630.256,84.

Garantía de Licitación: \$a. 16.802,57.

Fecha y hora de apertura: 12/8/83, 11 horas.

Lugar de apertura: Gerencia de la Sucursal Paraná, calle Urquiza esq. Buenos Aires.

Informes y pliegos: Gerencia Técnica, Departamento Técnico Administrativo, División Licitaciones, calle Defensa 192, 3º piso Oficina 3680, Capital Federal y en la Gerencia de la Sucursal Paraná.

e. 4/7 N° 5.542 v. 22/7/83

Subsecretaría Técnica y de Coordinación Administrativa

DIRECCION GENERAL DE OBRAS DE INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS

Llámanse a Licitación Pública N° 08/83 hasta el día 26 de julio de 1983, a las 17 horas, para contratar por el sistema de ajuste alzado con reconocimiento de variaciones de costos sin régimen de acopio, los trabajos de remodelación parcial del 6º piso Córdoba 730 Area Microfilmación, Caja Nacional de Previsión de la Industria, Comercio y Actividades Civiles.

Presupuesto oficial: \$a. 440.000 (pesos argentinos cuatrocientos cuarenta mil).
Plazo de ejecución: 60 (sesenta) días corridos.

Importe de la garantía: \$a. 4.400 (pesos argentinos cuatro mil cuatrocientos).
Precio de la documentación: \$a. 100 (pesos argentinos cien).

Pliegos, aclaraciones y presentación de propuestas en la Dirección General de Obras de Infraestructura y Servicios, Cangallo 524, 4º piso, Capital Federal, horario de 13 a 18 horas.

Pago de la misma: en la Dirección General de Administración, Defensa 120, 1º piso of. 1029 Puerta K, Capital Federal, en el horario de 13 a 17 horas.

Venta de pliegos hasta 5 (cinco) días hábiles antes de la fecha de apertura.

e. 27/6 N° 5.337 v. 8/7/83

DIRECCION GENERAL DE OBRAS DE INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS

Llámanse a Licitación Pública N° 9/83 hasta el día 27 de julio de 1983, a las 17 horas para contratar por el sistema de ajuste alzado con reconocimiento de variaciones de costos, sin régimen de acopio, los trabajos de Remodelaciones Varias, Dirección General de Protección al Discapacitado, ubicado en Lafinur 2988, Capital Federal.

Presupuesto oficial: \$a. 430.000 (pesos argentinos cuatrocientos treinta mil).
Plazo de ejecución: 60 (sesenta) días corridos.

Importe de la garantía: \$a. 4.300 (pesos argentinos cuatro mil trescientos).
Precio de la documentación: \$a. 100 (pesos argentinos cien).

Pliegos, aclaraciones y presentación de propuestas en la Dirección General de Obras de Infraestructura y Servicios, Cangallo 524, 4º piso, Capital Federal, horario de 13 a 18 hs.

Pago de la misma en la Dirección General de Administración, Defensa 120, 1º Piso, Of. 1.029, Puerta K, Capital Federal, horario de 13 a 17 hs.

Venta de pliegos hasta 5 (cinco) días hábiles antes de la fecha de apertura.

e. 29/6 N° 5.420 v. 12/7/83

DIRECCION GENERAL DE OBRAS DE INFRAESTRUCTURA Y SERVICIOS

Llámanse a Licitación Pública N° 07/83 hasta el día 21 de julio de 1983 a las 17 hora para contratar por el sistema de ajuste alzado con reconocimiento de variaciones de costos sin régimen de acopio, los trabajos de instalación de aire acondicionado, en el subsuelo de la Caja Nacional de Previsión para la Industria, Comercio y Actividades Civiles ubicado en Alsina 250, Capital Federal.

Presupuesto oficial: \$a. 312.000 (pesos argentinos trescientos doce mil).
Plazo de ejecución: 60 (sesenta) días corridos.

Importe de la garantía: \$a. 3.120 (pesos argentinos tres mil ciento veinte).
Precio de la documentación: \$a. 100 (pesos argentinos cien).

Pliegos, aclaraciones y presentación de propuestas en la Dirección General de Obras de Infraestructura y Servicios, Cangallo 524, 4º piso, Capital Federal, horario de 13 a 18 horas.

Pago de la misma: en la Dirección General de Administración, Defensa 120 1º piso, oficina 1029, Puert. K, Capital Federal, horario de 13 a 17 horas.

Venta de pliegos hasta el día 13/7/83 inclusive.

e. 23/6 N° 5.215 v. 6/7/83

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA Y MEDIO AMBIENTE

DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION

Expediente N° 2020-8261/83-0

Llámanse a Licitación Pública N° 52/83, para el día 15 del mes de julio de 1983, a las 16 horas para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: contratar la adquisición de equipos para laboratorio (pipetas de vidrio Borosilicato, probetas, erlenmeyers de vidrio, vasos de precipitación, refrigerantes de vidrio, buretas de vidrio, destiladores, tubos para centrifuga, cajas de Petri, cristalizadores, desecadores, etc.).

Costo del pliego: \$a. 200.—

La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Servicio de Contrataciones, Contrataciones Centralizadas, Defensa 120, 4º piso oficina 4131, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al precitado Servicio.

e. 27/6 N° 5.326 v. 6/7/83

TALLERES NACIONALES PROTEJIDOS DE REHABILITACION PSIQUIATRICA
Expediente N° 1-2020-0731000342/83-5
Llámanse a Licitación Pública N° 5/83,
para el día 14 del mes de julio de 1983,
a las 8.30 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan:
Telas, con destino a Talleres Nacionales Protejidos de Rehabilitación Psiquiátrica.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en Talleres Nacionales Protejidos de Rehabilitación Psiquiátrica, Sección Compras, Suárez N° 2215, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Servicio.

e. 28/6 N° 5.362 v. 7/7/83

HOSPITAL NACIONAL "BRAULIO MOYANO"
Expediente N° 2020-4102000521/83-5

Llámanse a Licitación Pública N° 30/83, para el día 18 del mes de julio de 1983, a las 9 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: Artículos de limpieza con destino a este establecimiento.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Hospital Nacional "Braulio A. Moyano", Sección Contrataciones, Brandsen 2570 Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Servicio de lunes a viernes de 8 a 12 horas.

e. 30/6 N° 5.445 v. 11/7/83

HOSPITAL NACIONAL "BRAULIO MOYANO"
Expediente N° 2020-4102000535/83-6

Llámanse a Licitación Pública N° 31/83, para el día 18 del mes de julio de 1983 a las 10.30 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: Artículos de librería con destino a este establecimiento.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en el Hospital Nacional "Braulio A. Moyano", Sección Contrataciones, Brandsen 2570, Capital Federal, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Servicio de lunes a viernes de 8 a 12 horas.

e. 30/6 N° 5.446 v. 11/7/83

HOSPITAL NACIONAL "BRAULIO A. MOYANO"
Expediente N° 2020-4102000522/83-1

Llámanse a Licitación Pública N° 32/83, para el día 19 del mes de julio de 1983, a las 9.30 horas, para subvenir las necesidades que a continuación se detallan: Productos químicos y medicinales, drogas antibióticos, barbitúricos, etc., con destino a este Establecimiento.

La apertura de las propuestas tendrá lugar en Hospital Nacional "Braulio A. Moyano", Sección Contrataciones, Brandsen 2570, Capital, debiendo dirigirse para pliegos e informes al citado Servicio de lunes a viernes de 8 a 12 horas.

e. 1º/7 N° 5.486 v. 12/7/83

CONGRESO DE LA NACION

COMISION DE LAS FUERZAS ARMADAS
Expediente N° 24.663/83
Licitación Pública N° 7/83

Llámanse a Licitación Pública con el objeto de contratar bajo el Régimen de la Ley 13.064 y por el sistema de "Ajuste Alzado", la provisión e instalación de dos (2) Calderas en Sala de Máquinas (planta sótano) en el edificio central del Congreso de la Nación, Av. Rivadavia 1864, Capital Federal.

Apertura de las ofertas: 25 de julio de 1983 a las 17 horas.

Lugar de apertura: Subdirección de Administración, Rivadavia 1864, P.B., Cap. Fed.

Retiro de pliegos y bases de condiciones: Mesa de Entradas, Despacho y Archivo, Rivadavia 1864, P.B., Capital Federal, en el horario de 8 a 20 horas.

Para consultar el pliego dirigirse a Comisión de Obras, Rivadavia 1864, P.B., Capital Federal.

Presupuesto Oficial: \$a. 350.000.

Importe de garantía: \$a. 3.500 (1 % s/\$a. 350.000).

Valor del pliego: \$a. 60.

e. 4/7 N° 5.545 v. 15/7/83

SUBDIRECCION DE ADMINISTRACION
Licitación Pública N° 5/83
Expediente N° 24.657/83

Llámanse a Licitación Pública, para contratar bajo el Régimen de la Ley 13.064 y por el sistema de "Ajuste Alzado", trabajos para el retiro de piso existente, provisión y colocación de piso granito Rosa del Salto, en la Rotonda del Recinto de la Ex-Cámara de Diputados, del 1er. piso.

Apertura de las ofertas: 22 de julio de 1983 a las 17.30 horas.

Lugar de apertura: Subdirección de Administración, Rivadavia 1864, P.B., Capital Federal.

Retiro de pliegos y bases de condiciones: Mesa de Entradas, Despacho y Archivo, Rivadavia 1864, P.B., Capital Federal, en el horario de 8 a 20 horas. Para consultar el pliego dirigirse a Comisión de Obras, Rivadavia 1864, P.B., Capital Federal.

Presupuesto Oficial: \$a. 320.000.

Importe de Garantía: \$a. 3.200 (1 % s/\$a. 320.000).

Valor del pliego: \$a. 60.—

e. 1º/7 N° 5.489 v. 14/7/83